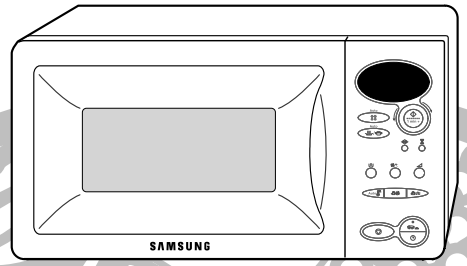
SAMSUNG

MAGNETRONOVEN

Gebruiksaanwijzing

C130 / C130B / C130T / C130F

C131 / C131B / C131T / C131F



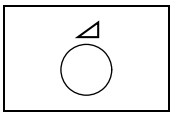
Korte aanwijzingen voor direct gebruik 2
Oven 2
Bedieningspaneel 3
Accessoires 3
Over deze gebruiksaanwijzing 4
Veiligheidsinformatie 5
Installatie 6
Klok gelijkzetten 7
De werking van een magnetron 7
Controleren of uw combi magnetron goed werkt 8
Bij twijfel of problemen 8
Koken en opwarmen 9
Vermogensstanden en tijdseenheden....9
Stoppen met verhitten 10
Bereidingstijd wijzigen 10
Automatisch opwarmen en koken 10
Het bruineerbord gebruiken 12
Automatisch ontdooien....13
De vierkante bakplaat en het rooster gebruiken (alleen bij de C131 / C131B / C131T / C131F) 14
Gerechten bereiden in verschillende fasen....16
De nagaartijd instellen....17
De juiste hulpmiddelen kiezen 17
De oven voorverwarmen 17
Bakken met de oven....18
Grillen 18
Het verwarmingselement in de juiste stand zetten 19
Het braadspit gebruiken 19
Het verticale multispit gebruiken 20
Magnetron en grill tegelijk gebruiken 20
Magnetron en oven tegelijk gebruiken 21
Veiligheidsvergrendeling 22
Waarschuwingssignaal uitschakelen 22
Draaiplateau handmatig uitschakelen....22
Tips voor gebruik van keukengerei en serviesgoed in de magnetron .23
Kooktips....24
Reinigen 35
Onderhoud en opslag van uw magnetron....36
Technische gegevens 36

Codenr.: DE68-02402A

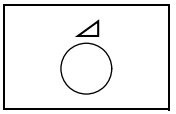
NL

Korte aanwijzingen voor direct gebruik

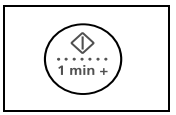
Voedsel bereiden



1. Plaats het gerecht in de magnetron..
Druk op de toets voor het instellen van het **VERMOGEN** (⊿).



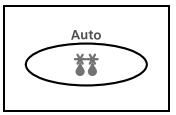
2. Druk zo vaak als nodig op de toets voor het instellen van het **VERMOGEN** (⊿) tot het gewenste vermogen wordt getoond.
Met de **draaiknop** kunt u de gewenste bereidingstijd instellen.



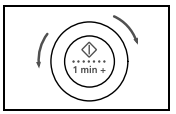
3. Druk op de toets **Start** (◇ 1min+).
Gevolg:

- De magnetron begint te werken.
- Als de bereidingstijd om is, laat de magnetron vier keer een waarschuwingssignaal horen en knippert er vier keer een "0". Daarna geeft de magnetron een keer per minuut een waarschuwingssignaal.

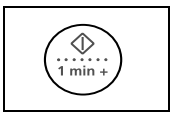
Voedsel ontdooien



1. Kies met de toets voor **AUTOMATISCH ONTDOOIEN** ( ) het soort gerecht dat u wilt ontdooien door deze toets zo vaak als nodig in te drukken.

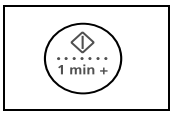


2. Stel met de **draaiknop** het gewenste gewicht in.



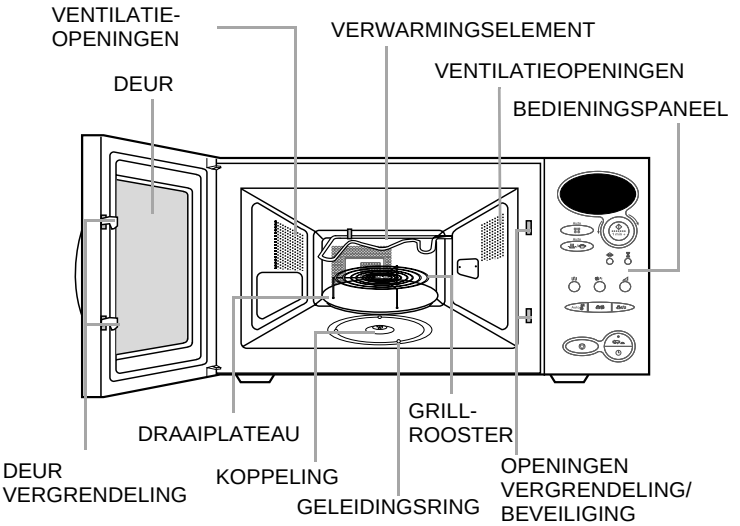
3. Druk op de toets **Start** (◇ 1min+).

De bereidingstijd met een minuut verlengen

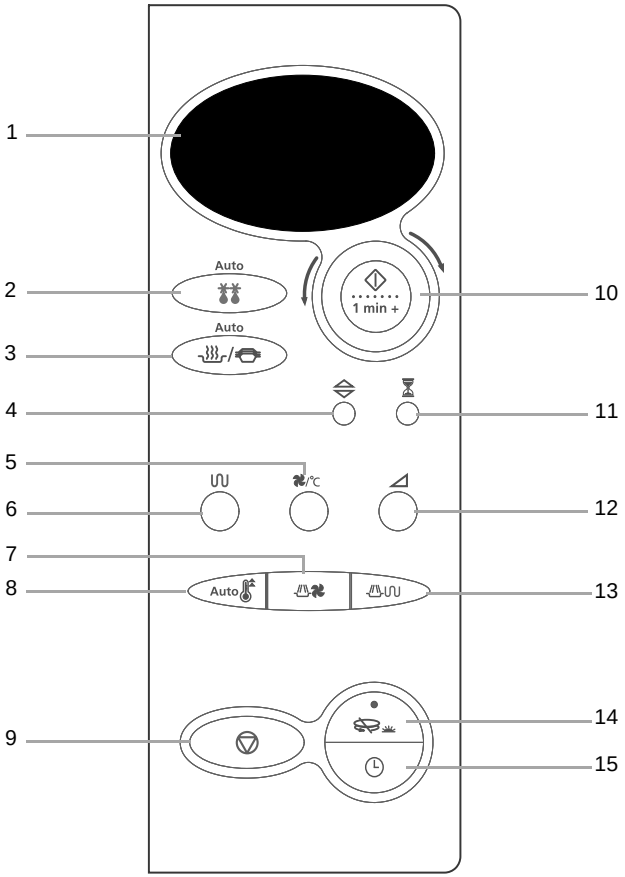


Laat het gerecht in de magnetron staan.
Druk voor elke minuut extra bereidingstijd op de toets **Start** (◇ 1min+).

Oven



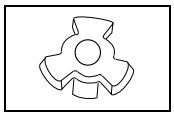
Bedieningspaneel



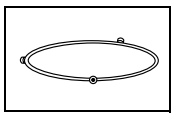
1. Display
2. Automatisch ontdooien
3. Automatisch opwarmen/koken
4. Bereidingstijd wijzigen
5. Ovenstand / temperatuurkeuze
6. Grillen
7. Combinatiestand (magnetron+oven)
8. Voorverwarmen
9. Stop / Annuleren
10. Start / bereidingstijd met een minuut verlengen (Instellen bereidingstijd, gewicht en recept)
11. Nagaartijd instellen
12. Magnetron / vermogen instellen
13. Combinatiestand (magnetron+grill)
14. Draaiplateau ann/uit
15. Klok gelijkzetten

Accessoires

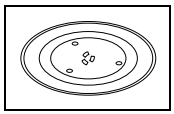
Afhankelijk van het type magnetron dat u heeft aangeschaft, heeft u een aantal accessoires ontvangen die u op verschillende manieren kunt gebruiken.



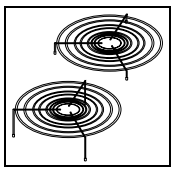
1. Koppeling, deze zit al op de aandrijfas van de magnetron.
Doel: De koppeling drijft het draaiplateau aan.



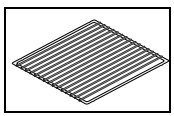
2. Geleidingsring, deze plaatst u in het midden van de magnetron.
Doel: Het draaiplateau rust op de geleidingsring.



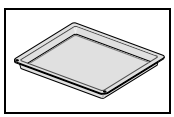
3. Draaiplateau, dit plaatst u op de geleidingsring. Het midden van het draaiplateau past precies op de koppeling.
Doel: Het draaiplateau is het belangrijkste kookoppervlak. U kunt het er gemakkelijk uithalen om het schoon te maken.



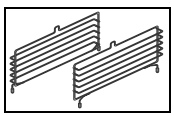
4. Roosters (Hoog rooster, laag rooster), deze plaatst u op het draaiplateau.
Doel: De roosters kunt u gebruiken om twee gerechten tegelijk te bereiden. Het kleinste bord zet u op het draaiplateau en het andere bord op het rooster. De roosters kunt u toepassen bij gebruik van de grill, de oven en de combinatiestand.



5. Vierkant rooster, dit kunt u op de roostersteunen plaatsen (alleen bij de C131 / C131B / C131T / C131F).
Doel : Het vierkante rooster kunt u in de **ovenstand** gebruiken. (zie pagina 14)

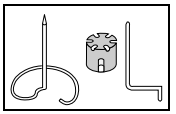


6. Vierkante bakplaat, dit kunt u op de roostersteunen plaatsen (alleen bij de C131 / C131B / C131T / C131F).
Doel : De vierkante bakplaat kunt u in de **ovenstand** gebruiken (zie pagina 14)

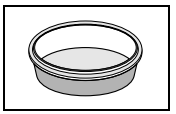


7. Roostersteunen, deze kunt u rechts en links in de magnetron plaatsen (alleen bij de C131 / C131B / C131T / C131F) (zie pagina 14).
Doel : De roostersteunen kunt u in de **ovenstand** gebruiken.

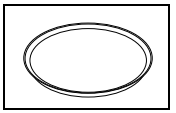
Accessoires (vervolg)



8. Braadspit, aansluiting voor barbecue- en vleespen.
Deze plaatst u in de glazen kom (alleen bij de C130B/ C130F/C131B/C131F).
Doel: Het braadspit is uitstekend geschikt voor het braden van kip, omdat u het vlees niet hoeft te keren. Het kan ook gebruikt worden in een combinatiestand waarbij de grill wordt gebruikt.



9. Glazen kom. Deze plaatst u op het draaiplateau (alleen bij de C130B/C130F/C131B/C131F).
Doel: Hierin plaatst u het braadspit..



10. Bruineerbord. Deze plaatst u op het draaiplateau (alleen bij de C130T/C130F/C131T/C131F).
Doel: Het bruineerbord wordt gebruikt om gerechten die in de magnetron of in combinatie met de grillstand worden bereid, beter te laten bruinen. Pizza's behouden hiermee bijvoorbeeld hun knapperige bodem.

Over deze gebruiksaanwijzing

U heeft zojuist een nieuwe SAMSUNG magnetron aangeschaft. Deze gebruiksaanwijzing bevat allerlei belangrijke informatie over het koken met uw magnetron:

- ***Veiligheidsinformatie***
- ***Geschikte accessoires en serviesgoed***
- ***Handige kooktips***

In de omslag vindt u handige korte aanwijzingen voor direct gebruik, waarin de drie belangrijkste functies worden uitgelegd:

- ***Opwarmen/koken (magnetron)***
- ***Ontdooien***
- ***De bereidingstijd met een minuut verlengen, wanneer het gerecht nog niet gaar of warm is.***

Achterin deze gebruiksaanwijzing vindt u een overzicht van de onderdelen van de combi-magnetron en, nog belangrijker, van het bedieningspaneel. In dit overzicht ziet u direct de functies van de verschillende toetsen van de magnetron.

In de stap-voor-stap uitleg worden de volgende twee symbolen gebruikt:

☛ **Belangrijk** ✉ **Opmerking**

VOORZORGSMAATREGELEN OM BLOOTSTELLING AAN MICROGOLVEN TE VOORKOMEN

Wanneer de volgende veiligheidsvoorschriften niet in acht worden genomen, kunnen personen en voorwerpen worden blootgesteld aan schadelijke microgolven.

(a) Probeer beslist niet om de magnetron te laten werken zonder dat de deur is gesloten. Zorg dat de veiligheidssluitingen intact blijven en houd sluitingen en openingen vrij van verontreinigingen en vreemde voorwerpen.

(b) Zorg dat er geen voorwerpen tussen de deur van de magnetron kunnen komen en houd de sluitingsoppervlakken vrij van verontreinigingen, voedselresten en achtergebleven schoonmaakmiddel. Gebruik hiervoor een vochtige doek en droog na met een zachte, droge doek.

(c) Gebruik de magnetron niet als hij is beschadigd en laat hem repareren door een door de fabrikant opgeleide magnetrontechnicus. Het is vooral belangrijk dat de deur van de magnetron goed sluit en dat de volgende onderdelen onbeschadigd zijn:
(1) Deur, sluitingen en sluitoppervlakken
(2) Scharnieren (los of defect)
(3) Netsnoer

(d) De oven mag uitsluitend worden afgeregeld of gerepareerd door een deskundige magnetrontechnicus die is opgeleid door de fabrikant.

Veiligheidsinformatie

NL

Belangrijks veiligheidsinstructies.

Lees deze zorgvuldig door en bewaar ze voor later gebruik.

Let bij het bereiden van voedsel of drank in de magnetron op het volgende:

1. **DOE GEEN** metalen voorwerpen of materialen in de magnetron, zoals:
   - Metaalhoudende verpakkingsmaterialen of bakvormen
   - Borden of schalen met metaalhoudende sierranden
   - Metalen vleespennen, vorken, etc.

   Reden: Er kunnen elektrische ontladingen en vonken optreden die de magnetron kunnen beschadigen.
2. **WARM** het volgende **NIET OP** in de magnetron:
   - Gesloten, luchtdichte of vacuüm verpakkingen, flessen of potten, bijvoorbeeld afgesloten potjes babyvoedsel
   - Luchtdicht voedsel, bijvoorbeeld eieren, noten in de schil, tomaten

   Reden: Door de toenemende druk binnenin spat dit voedsel uit elkaar.
   Tip: Verwijder doppen van flessen en potjes, en prik schillen en zakjes etc. door.
3. Laat de magnetron **NIET WERKEN** als hij leeg is.
   Reden: De binnenwand kan beschadigd raken.
   Tip: Zet een glas water in de magnetron wanneer u hem niet gebruikt. Als de magnetron per ongeluk wordt aangezet, absorbeert het water de microgolven.
4. De ventilatieopeningen in de achterwand **NIET BEDEKKEN** met papier of ander materiaal.
   Reden: Dit materiaal kan in brand vliegen door de hete lucht uit de magnetron.
5. Gebruik **ALTIJD** ovenwanten als u iets uit de magnetron haalt.
   Reden: Sommige schalen e.d. nemen zelf microgolven op. Verder gaat een gedeelte van de warmte uit het voedsel naar de schaal of het bord, die dus altijd heet worden.
6. **RAAK NOOIT** een verwarmingselement of de binnenwand van de magnetron aan.
   Reden: Het grillelement en de binnenwanden blijven ook nadat de magnetron is uitgeschakeld geruime tijd zo heet dat u zich er hevig aan kunt branden, ook al zien ze er koel uit. Voorkom dat brandbaar materiaal in aanraking komt met het inwendige van de magnetron. Wacht tot de magnetron is afgekoeld.
7. Zo verkleint u het risico op brand in het inwendige van de combi-magnetron:
   - Doe nooit brandbare materialen in de magnetron, ook niet als hij uit staat
   - Verwijder sluitingen van papieren of plastic zakjes
   - Gebruik uw magnetron niet voor het drogen van kranten e.d.
   - Als u rook ziet, moet u de deur van de magnetron dicht laten en het toestel uitzetten en zo mogelijk loskoppelen van het lichtnet, bijvoorbeeld door de stekker uit het stopcontact te halen
8. Wees bijzonder voorzichtig met het opwarmen van vloeistoffen en babyvoedsel.
   - **LAAT** deze **ALTIJD** minstens 20 seconden staan nadat de magnetron is uitgeschakeld, zodat de warmte zich kan verdelen.
   - Roer zo nodig tussendoor af en toe. Roer **ALTIJD** na het opwarmen.
   - Om te voorkomen dat voedsel of vloeistoffen buiten de magnetron alsnog plotseling aan de kook raken en naar buiten spatten, moet u het gerecht voor, tijdens en na het verhitten doorroeren.
   - Volg bij verbranding eerst deze EERSTE HULP instructies:
     * Houd het verbrande lichaamsdeel minstens 10 minuten onder koud stromend water. Zet de kraan niet zo hard dat het water spettert.
     * Dek de wond af met schoon, droog verband.
     * Breng geen zalf, olie of lotion aan op de brandwond.
   - Om overkoken te voorkomen moet u flessen e.d. **NOOIT** tot de rand vullen. Gebruik bij voorkeur potjes e.d. die van boven wijder zijn dan van onderen. Flessen met een smalle hals kunnen bovendien uit elkaar springen als ze oververhit raken.
   - Controleer **ALTIJD** de temperatuur van babyvoedsel of melk voordat u het de baby geeft.
   - Warm een babyfles **NIET** op met de speen of dop erop, omdat de fles anders uit elkaar kan springen.
   - Omdat voedsel of vloeistoffen die u met de magnetron hebt verwarmd buiten de magnetron alsnog plotseling aan de kook kunnen raken en naar buiten spatten, moet u bijzonder voorzichtig zijn als u ze uit de magnetron haalt.
9. Zorg dat u het netsnoer niet beschadigt.
   - Houd de kabel en de stekker uit de buurt van water en warmtebronnen.
   - Gebruik dit toestel niet wanneer het netsnoer of de stekker beschadigd is.
10. Houd altijd een armlengte afstand wanneer u de deur van de magnetron opent.
    Reden: Er kan hete lucht of stoom uit de magnetron komen, waaraan u zich kunt branden.
11. Houd de binnenkant van de magnetron schoon.
    - Laat de magnetron na gebruik eerst afkoelen, en maak hem dan schoon met een vochtige doek.

    Reden: Stukjes voedsel of vet die aan de binnenwanden van de magnetron kleven kunnen de lak beschadigen en ervoor zorgen dat de magnetron minder efficiënt werkt.

Veiligheidsinformatie (vervolg)

12. Soms hoort u klikgeluiden wanneer de magnetron in bedrijf is (vooral tijdens ontdooien).
Reden: Dit geluid is normaal wanneer de magnetron op een ander vermogen overschakelt.

13. Als de magnetron wordt gebruikt terwijl hij leeg is, wordt hij voor de veiligheid automatisch uitgeschakeld. Wanneer dit is gebeurd, kunt u de magnetron na 30 minuten weer normaal gebruiken.
• Als de bereidingstijd om is, blijft de ventilator werken. Dit is heel normaal.
Reden: Nadat op de Stop toets is gedrukt en na het openen van de deur blijft de ventilator nog enkele minuten draaien om de diverse onderdelen in de magnetron af te koelen. Als de bereidingstijd om is, laat de magnetron vier keer een waarschuwingssignaal horen en knippert er een "0". Daarna geeft de magnetron een keer per minuut een waarschuwingssignaal.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Kijk tijdens het bereiden van voedsel regelmatig in de magnetron of alles goed gaat. Dit is vooral belangrijk wanneer het voedsel in plastic, papier of ander brandbaar materiaal zit.

WAARSCHUWING:

Gebruik de magnetron niet als de deur of de deursluiting/vergrendeling beschadigd is. Laat de magnetron in dat geval eerst door een vakman repareren.

WAARSCHUWING:

Laat de magnetron alleen onderhouden of repareren door een vakman. Zelf reparaties uitvoeren waarbij de behuizing verwijderd moet worden die bescherming biedt tegen blootstelling aan microgolven, kan gevaar opleveren.

WAARSCHUWING:

Dranken en andere gerechten mogen niet opgewarmd worden in afgesloten flessen of bakjes. Deze kunnen ontploffen.

WAARSCHUWING:

Laat een kind de magnetron alleen zonder toezicht gebruiken wanneer het goed met de magnetron om kan gaan en deze op een veilige manier kan gebruiken en weet wat de gevolgen kunnen zijn van onjuist gebruik.

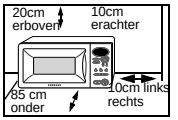
WAARSCHUWING:

De buitenkant en de deur van de magnetron kunnen heet worden wanneer u deze in de oven- of combinatiestand gebruikt.

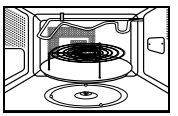
☛ Gebruik de magnetron NOOIT zonder de koppeling, de geleidingsring en het draaiplateau.

Installatie

Deze magnetron kunt u vrijwel overal plaatsen (op het aanrechtblad, een plank, een verrijdbare trolley, op tafel, enz.).



1. Let er tijdens de installatie op dat er voldoende ventilatieruimte rond de magnetron vrij blijft. Achter, links en rechts moet minstens 10 cm vrij zijn, boven de magnetron minstens 20 cm en tenminste 85 cm vanaf de vloer.



2. Verwijder al het verpakkingsmateriaal uit de magnetron. Plaats de geleidingsring en het draaiplateau in de magnetron.
Controleer of het draaiplateau vrij kan ronddraaien.

3. Zorg ervoor dat de stekker van de magnetron ook na plaatsing goed toegankelijk is.

☛ Blokkeer nooit de ventilatieopeningen omdat de magnetron anders oververhit kan raken. Het toestel wordt in dat geval automatisch uitgeschakeld en kan pas weer worden gebruikt wanneer het voldoende is afgekoeld.

☛ Voor uw eigen veiligheid, adviseren wij u de magnetron aan te sluiten op een 3-pins 230 Volt, 50Hz geaard stopcontact. Is het snoer beschadigd, dan moet u dit laten vervangen door de fabrikant of een van de service-centers of een vakman. Daarmee voorkomt u dat een gevaarlijke situatie ontstaat.

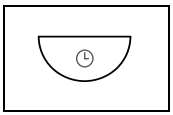
☛ Installeer de magnetron niet in een hete en/of vochtige omgeving, bijvoorbeeld naast een oven of naast de radiator van de verwarming. Houd u aan de elektrische aansluitwaarden van de magnetron en eventuele verlengsnoeren moeten aan dezelfde eisen voldoen als het meegeleverde netsnoer. Reinig voordat u de magnetron in gebruik neemt eerst de binnenzijde van de magnetron en de sluitoppervlakken van deur en magnetron met een vochtige doek.

Klok gelijkzetten

Uw magnetron heeft een ingebouwde klok. U kunt kiezen uit de 24-uurs of de 12-uurs tijdsaanduiding. U moet de klok gelijkzetten:

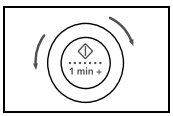
- ***Wanneer u de magnetron in gebruik neemt***
- ***Na stroomuitval***

✉ Vergeet niet om de klok goed te zetten bij de overgang van zomer- naar wintertijd en andersom.

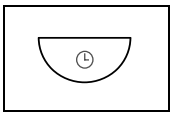


1. Om de tijd weer te geven in de... — Druk u de Klok (🕒) toets...

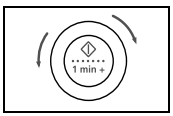
24-uurs aanduiding	Eenmaal in
12-uurs aanduiding	Tweemaal in



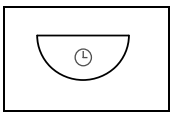
2. Stel met de **draaiknop** de uren in.



3. Druk op de **Klok** (🕒) toets.



4. Stel met de **draaiknop** de minuten in.



5. Als de juiste tijd wordt weergegeven, drukt u op de toets **Klok** (🕒) om de klok te starten.
Gevolg: Als u de magnetron niet gebruikt, wordt de tijd weergegeven.

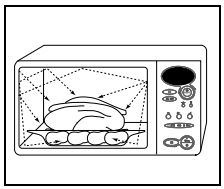
De werking van een magnetron

Microgolven zijn elektromagnetische golven met een hoge frequentie. De energie wordt door deze golven zo overgebracht dat het voedsel wordt verwarmd zonder dat het van vorm of kleur verandert.

U kunt voedsel en dranken met uw magnetron:

- ***Ontdooien***
- ***Opwarmen***
- ***Koken***

Zo werkt uw magnetron:



1. De magnetron produceert microgolven die door de beweging van het draaiplateau gelijkmatig op het voedsel kunnen inwerken

2. Het voedsel neemt de microgolven op. De golven dringen ongeveer 2,5 centimeter in het voedsel door. De warmte verspreidt zich vanzelf verder door het voedsel.

3. De bereidingstijd hangt af van de gebruikte schaal, bord, etc. en van de eigenschappen van het voedsel:
- Hoeveelheid en dichtheid
- Vochtgehalte
- Begintemperatuur (ingevroren, gekoeld, kamertemperatuur)

☞ Aangezien dieper gelegen gedeelten van het voedsel alleen door het verspreiden van de warmte gaar worden, gaat het garen door nadat het voedsel uit de magnetron is gehaald (“nagaren”). Laat uw gerechten dan ook enige tijd staan, zoals aangegeven in recepten en in dit boekje, zodat:
- Het voedsel tot in het midden gelijkmatig gaar wordt.
- Het voedsel door en door dezelfde temperatuur heeft

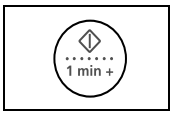
NL

Controleren of uw combi magnetron goed werkt

Hieronder vindt u een eenvoudige manier om te kijken of uw magnetron goed werkt. Twijfelt u of dit het geval is, raadpleeg dan eerst het hoofdstuk "Bij twijfel of problemen" op de volgende bladzijde.

✉ De magnetron moet op een geschikt stopcontact worden aangesloten. Het draaiplateau moet op zijn plaats zitten. Als u niet de hoogste vermogensstand (100% - 900 W) gebruikt, duurt het langer voor het water kookt.

Maak de magnetron open door aan de handgreep rechts op de deur te trekken. Zet een glas water op het draaiplateau. Doe de deur weer dicht.



Druk op de toets **Start** (◊ 1min+) en stel de tijd in op 4 of 5 minuten door de toets **Start** (◊ 1min+) zo vaak als nodig in te drukken.
Gevolg: De magnetron verwarmt het water gedurende 4-5 minuten. Het water hoort nu te koken.

Bij twijfel of problemen

Het kost altijd wat tijd om een nieuw apparaat volledig te leren kennen. Komt u een van de onderstaande problemen tegen, probeer dan eerst de daarbij vermelde oplossing. Daarmee kunt u de tijd en het ongemak van een onnodig gesprek met het service-center uitsparen.

- Dit is normaal:
  - Condensvocht in de magnetron
  - Luchtstromingen rond de deur en de behuizing
  - Licht weerkaatst rond de deur en de behuizing
  - Stoom ontsnapt rond de deur of uit de ventilatieopeningen
- Het voedsel blijft koud
  - Hebt u de bereidingstijd goed ingesteld en/of op de toets **Start** (◊ 1min+) gedrukt?
  - Is de deur goed gesloten?
  - Hebt u kortsluiting gehad waardoor in de meterkast een stop is doorgeslagen of een automatische stop is geactiveerd?
- Het gerecht heeft te lang gekookt of het is nog niet gaar
  - Hebt u de juiste bereidingstijd voor dit soort voedsel ingesteld?
  - Hebt u het juiste vermogen gekozen?
- In de magnetron hoort en ziet u vonken en elektrische ontladingen
  - Staat er een bord of schaal met metalen sierranden in de magnetron?
  - Is er na het roeren een vork of ander metalen voorwerp achtergebleven?
  - Bevindt zich aluminiumfolie te dicht bij een binnenwand van de magnetron?
- De magnetron stoort radio- of tv-programma's
  - Een werkende magnetron kan enige invloed hebben op radio- en tv-toestellen. Dit is normaal.
    - * U kunt het probleem oplossen door de magnetron niet te dicht bij radio- of tv-toestellen of antennes te plaatsen
  - Als de microprocessor van de magnetron een storing registreert, kan het display worden gereset.
    - * U kunt dit probleem oplossen door de stekker uit het stopcontact te halen en hem er opnieuw in te doen. U moet daarna de klok van de magnetron opnieuw instellen.
- U krijgt de melding "Ë3"
  - Dit is een in de magnetron aangebrachte beveiliging tegen oververhitting en brand. Wanneer de binnenkant oververhit is geraakt, moet de magnetron eerst voldoende afkoelen. Gebruik hiervoor de initialisatiestand door op de toets " ▽ " te drukken.

Kunt u het probleem niet oplossen, zorg dan voor de volgende informatie:

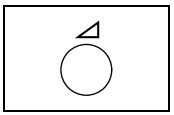
- ***Type en serienummer van de magnetron (meestal afgedrukt op de achterzijde van de magnetron)***
- ***Uw garantiebewijs***
- ***Een duidelijke beschrijving van het probleem en neem vervolgens contact op met het SAMSUNG service-center.***

Koken en opwarmen

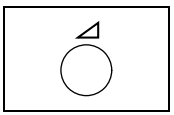
Hieronder leest u hoe u voedsel kunt bereiden of opwarmen.

☛ Controleer ALTIJD of u de magnetron goed hebt ingesteld voordat u iets anders gaat doen. Kijk tussendoor regelmatig of alles goed gaat.

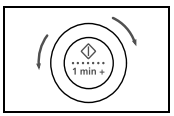
Open de magnetrondeur. Zet het gerecht in het midden van het draaiplateau. Doe de deur dicht. Zet de magnetron nooit aan terwijl hij leeg is.



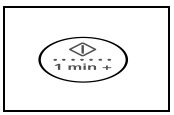
1. Druk op de toets voor het instellen van het **VERMOGEN** (⊿).
Gevolg: U ziet de volgende symbolen:
| (een fase koken)
(magnetronstand)



2. Kies het juiste vermogen, door zo vaak als nodig op de toets voor het instellen van het **VERMOGEN** (⊿) te drukken. Op de volgende bladzijde ziet u een overzicht met de vermogenstanden.



3. Stel met de **draaiknop** de bereidingstijd in.
- Voorbeeld: Voor een bereidingstijd van 3 minuten en 30 seconden, draait u de draaiknop naar rechts om 3:30 in te stellen.
- De bereidingstijd wordt in het display weergegeven.



4. Druk op de toets **Start** (◇ 1min+).
Gevolg: De verlichting gaat aan, het plateau begint te draaien en de magnetron begint te werken.
◆ Als de bereidingstijd om is, laat de magnetron vier keer een waarschuwingssignaal horen en knippert er vier keer een “0”. Daarna geeft de magnetron een keer per minuut een waarschuwingssignaal.

✉ Wilt u weten wat het huidige vermogen van de magnetron is, druk dan een keer op de toets voor het instellen van het **Vermogen** (⊿). Wilt u het vermogen tijdens de bereiding verhogen, of verlagen, druk dan zo vaak als nodig op de toets voor het instellen van het **Vermogen** (⊿) om het gewenste vermogen te kiezen.

✉ Wanneer u een gerecht korte tijd op de hoogste vermogensstand (900W) wilt verwarmen, drukt u voor elke minuut bereidingstijd op de toets **Start**(◇ 1min+). De magnetron start direct. U kunt de magnetron desgewenst zo programmeren dat hij twee verschillende standen na elkaar kiest.

Vermogensstanden en tijdseenheden

U kunt het vermogen van de magnetron op basis van soort en hoeveelheid aanpassen aan het gerecht dat u bereidt. U kunt kiezen uit zes standen:

Stand	Percentage	Vermogen
HOOG	100%	900W
MIDDEL/HOOG	67%	600W
MIDDEL	50%	450W
MIDDEL/LAAG	33%	300W
ONTDOOIEN	20%	180W
LAAG	11%	100W

Bij het bereiden van gerechten moet u het in het recept of de bereidingsinstructie vermelde vermogen aanhouden.

Kiest u een...	Dan moet u de bereidingstijd...
Hoger vermogen	verkorten
Hoger vermogen	verlengen

NL

Stoppen met verhitten

U kunt de magnetron op ieder moment stoppen om:

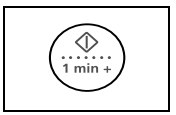
- ***te controleren of het al warm of gaar is***
- ***het gerecht te keren of erin te roeren***
- ***het te laten nagaren***

Wilt u...	**Dan...**
tijdelijk stoppen	Opent u de deur. Gevolg: De magnetron stopt. Om verder te gaan, sluit u de deur en drukt u op de toets **Start**(◇ 1min+).
definitief stoppen	Drukt u op de toets **Stop**(▽). Gevolg: De magnetron stopt. Wilt u de huidige instellingen annuleren, druk dan nogmaals op de toets **Stop**(▽).

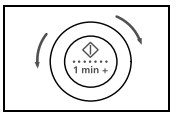
Bereidingstijd wijzigen

Net als bij de traditionele bereiding van gerechten kan het voorkomen dat u de bereidingstijd wilt verlengen of verkorten. U kunt:

- ***Controleren of het gerecht al warm of gaar genoeg is door de deur van de magnetron te openen.***
- ***De resterende bereidingstijd verkorten of verlengen.***



1. Om de bereidingstijd te verlengen, drukt u voor iedere extra minuut op de toets **Start**(◇ 1min+).
- Voorbeeld: Om de bereidingstijd met 3 minuten te verlengen, drukt u drie keer op de toets **Start** (◇ 1min+).



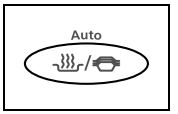
2. Terwijl de magnetron werkt, kunt u de bereidingstijd ook langer of korter maken door de draaiknop naar rechts of links te draaien.

Automatisch opwarmen en koken

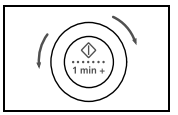
De stand voor automatisch opwarmen en koken (♨/🍽) beschikt over tien programma's. U hoeft daarbij alleen de grootte van de portie in te geven. De bereidingstijd en het vermogen worden automatisch ingesteld.

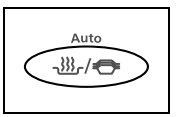
☛ Gebruik alleen magnetron- en ovenbestendig serviesgoed.

Maak de magnetron open. Plaats het voedsel in het midden van het draaiplateau. Sluit de deur.

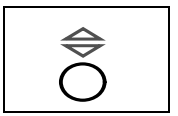


1. Kies het soort voedsel dat u wilt bereiden door herhaaldelijk op de toets voor **Automatisch opwarmen en koken** (♨/🍽) te drukken en kies met de **draaiknop** het gewenste programma Op de volgende bladzijde vindt u een beschrijving van de tien beschikbare programma's.

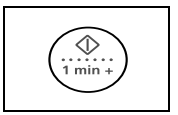




2. Kies de grootte van de portie door een of meer keer op de toets voor **Automatisch opwarmen en koken**(♨/🍽) te drukken.



3. Desgewenst kunt u de bereidingstijd korter of langer maken door op de **Meer/minder** (◈) toetsen te drukken.



4. Druk op de toets **Start** (◇ 1min+).
Gevolg: Het gerecht wordt volgens het gekozen programma bereid.
- ◆ Als de bereidingstijd om is, laat de magnetron vier keer een waarschuwingssignaal horen en knippert er vier keer een "0". Daarna geeft de magnetron een keer per minuut een waarschuwingssignaal.

Automatisch opwarmen en koken (vervolg)

In de volgende tabel vindt u een overzicht van de diverse programma's voor opwarmen en koken, de hoeveelheden, nagaartijden en aanbevelingen. De programma's 1, 2 en 3 worden in de stand magnetron bereid. Bij de programma's 4, 6, 8 en 9 worden de magnetron en oven gecombineerd gebruikt.

De programma's 5 en 7 maken gebruik van zowel de grill als de magnetron.

Code	Gerecht	Portie	Nagaar-tijd	Aanbevelingen
A - 1	Dranken: koffie, melk, thee, water op kamer-temperatuur	150 ml (1 kop) 300 ml (2 koppen) 450 ml (3 koppen) 600 ml (4 koppen)	1-2 min.	Schenk de drank in een ovenvaste kop. Niet afdekken. Plaats 1 kop in het midden, 2 koppen tegenover elkaar en 3 of 4 koppen in een cirkel. In de magnetron laten nagaren. Voor en na het nagaren goed doorroeren. Wees voorzichtig wanneer u de koppen uit de magnetron haalt (zie de veiligheidsinstructies).
A - 2	Soep/saus (gekoeld)	200-250 ml 300-350 ml 400-450 ml 500-550 ml 600-650 ml 700-750 ml	2-3 min	Schenk de soep of saus in een diepe soepterrine of sauskom. Tijdens het verwarmen en nagaren afdekken. Voor en na het nagaren goed doorroeren.
A - 3	Kant-en-klaar maaltijd (gekoeld)	300-350 g 400-450 g 500-550 g	3 min	Leg de maaltijd op een ovenvast bord en dek het al met magnetronfolie. Dit programma is geschikt voor maaltijden die uit 3 delen bestaan (bijvoorbeeld vlees met saus, groenten en aardappelen, rijst of pasta).
A - 4	Bevroren pizza	300 g 400 g 500 g	-	Leg de bevroren pizza op het bovenste rooster.
A - 5	Aardappels in de schil	2 x 200 g 4 x 200 g 6 x 200 g	4-5 min	Neem aardappels van dezelfde grootte en een gewicht van ca. 200 g per aardappel. Was ze en prik de schil met een vork in. Leg 2 aardappels tegenover elkaar en 4 of 6 aardappels in een cirkel op het bovenste rooster. Als de magnetron een waarschuwings-signaal geeft, keert u de aardappelen.
A - 6	Gegrilde kip	700 g 900 g 1100 g 1300 g 1500 g 1700 g 1900 g	5-10 min	De kip bestrijken met olie en kruiden met peper, zout en paprika. Leg de kip op het onderste rooster met het borststuk omlaag. Als de oven een waarschuwingssignaal geeft, keert u de kip om.
A - 7	Kipdelen	200-300 g 400-500 g 600-700 g 800-900 g	3 min	De kipdelen bestrijken met olie en kruiden met peper, zout en paprika. Leg de kipdelen op het bovenste rooster met het vel naar beneden. Als de oven een waarschuwingssignaal geeft, de kipdelen omkeren.
A - 8	Rundvlees/ lamsvlees	900-1000 g 1200-1300 g 1400-1500 g	10-15 min	Het rund- of lamsvlees bestrijken met olie en specerijen (alleen peper. Zout pas na het braden toevoegen). Leg het vlees op het onderste rooster met het dikste deel omlaag. Als de oven een waarschuwingssignaal geeft, keert u het vlees. Na het braden (vóór het nagaren) wikkelt u het vlees in aluminiumfolie.
A - 9	Broodjes (ingevroren)	100-150 g (2 stuks) 200-250 g (4 stuks) 300-350 g (6 stuks) 400-450 g (8 stuks)	3-5 min	Leg 2 tot 6 bevroren broodjes n een cirkel op het onderste rooster. Verdeel 8 broodjes over het onderste en bovenste rooster. Dit programma is geschikt voor kleine voorgebakken brood-producten, zoals broodjes, ciabatta broodjes en kleine stokbroden.

Het bruineerbord gebruiken

Alleen bij de C130T/C130F/C131T/C131F

Als u gerechten als pizza's of pasteitjes onder de grill of in een magnetron verwarmt, wordt het deeg zacht. Dit kan voorkomen worden door gebruik te maken van een bruineerbord. Omdat snel een hoge temperatuur wordt bereikt, wordt het deeg knapperig en bruin.

U kunt het bruineerbord ook gebruiken voor spek, eieren, worstjes, enz.

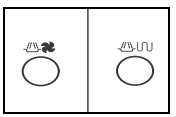
☛ Voordat u het bruineerbord gebruikt, moet u de magnetron met de combinatiestand 3 tot 5 minuten voorverwarmen.
- Combinatie van oven (250°C) en magnetron (vermogen op 600 W of
- Combinatie van grill en magnetron (vermogen op 600 W)
- Zie blz. 20 en 21.

1. Verwarm het bruineerbord voor (zie hierboven).
- Gebruik altijd ovenwanten! Het bruineerbord wordt zeer heet.

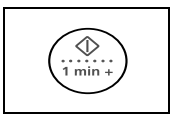
2. Als u het bruineerbord voor een gerecht als eieren met spek gebruikt, adviseren wij u het bord met olie in te vetten. Het gerecht wordt dan mooi bruin.

3. Plaats het gerecht op het bruineerbord.
- Leg geen voorwerpen op het bord die niet hittebestendig zijn (zoals plastic schaaltjes).

4. Plaats het bruineerbord op het draaiplateau in de magnetron.
- Plaats het bruineerbord nooit zonder draaiplateau in de magnetron.

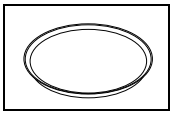


5. Kies het gewenste vermogen door op de **Combinatiestand** (of) te drukken. Stel daarna met de draaiknop de bereidingstijd in.



6. Druk op de toets **Start** (1min+).
Gevolg: De magnetron begint te werken.
- ◆ Als de bereidingstijd om is, laat de magnetron vier keer een waarschuwingssignaal horen en knippert er vier keer een "0". Daarna geeft de magnetron een keer per minuut een waarschuwingssignaal.

Het bruineerbord schoonmaken



Wij adviseren u het bruineerbord schoon te maken met heet water en afwasmiddel. Spoel het bord daarna met schoon water af. Gebruik daarbij geen schuurspons of een harde spons: deze kan de bovenste laag van het bord beschadigen.

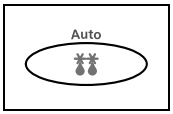
☛ Het bruineerbord heeft een Teflon toplaag. Deze laag kan beschadigen wanneer het met een metalen voorwerp in contact komt.
- Snij nooit gerechten op het bord. Haal eerst het gerecht van het bord af voordat u het snijdt.
- Keer het vlees met een plastic of houden lepel.

Automatisch ontdooien

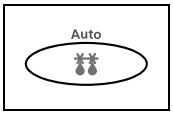
In de ontdooistand kunt u ingevroren vlees, gevogelte, vis, brood/cake of fruit ontdooien. De ontdooitijd en het vermogen worden automatisch gekozen. Het enige wat u hoeft te doen is het programma kiezen en het gewicht instellen.

☛ Gebruik alleen oven- en magnetronbestendige schalen etc.

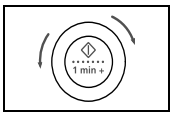
Open de deur. Plaats het bevroren gerecht in het midden van het draaiplateau en sluit de deur.



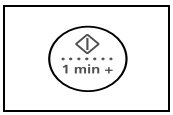
1. Druk op de toets voor **Automatisch ontdooien** (⁑).
Gevolg: Het volgende symbool verschijnt in het display.
⁑ (Automatisch ontdooien)



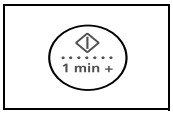
2. Druk een of meer keer op de toets voor **Automatisch ontdooien** (⁑) om het type gerecht in te stellen. Zie de tabel op de volgende bladzijde voor meer informatie.



3. Stel met de **draaiknop** het gewicht van het gerecht in.



4. Druk op de toets **Start** (◇ 1min+).
Gevolg:
- De magnetron begint te werken.
- Halverwege geeft de magnetron een signaal om u te waarschuwen dat het gerecht omgekeerd moet worden.



5. Druk op de toets **Start** (◇ 1min+) om verder te gaan met ontdooien.
Gevolg: Als de bereidingstijd om is, laat de magnetron vier keer een waarschuwings- signaal horen en knippert er vier keer een “0”. Daarna geeft de magnetron een keer per minuut een waarschuwingssignaal.

☛ U kunt gerechten ook handmatig ontdooien. Kies in dat geval de functie koken/verwarmen en zet het vermogen op 180 W. Voor meer informatie: zie het hoofdstuk “Koken/verwarmen” op bladzijde 9.

✉ Om de gewichtsaanduiding van oz in g te wijzigen of andersom, drukt u tegelijkertijd op de toetsen **Auto (⁑)** en de toets voor **Nagaren (⧗)**. U hoort een lang piepsignaal, waarna de gewichtsaanduiding is gewijzigd.

In de volgende tabel vindt u een overzicht van de diverse programma’s voor Automatisch ontdooien, de hoeveelheden, nagaartijden en aanbevelingen. Verwijder voor het ontdooien alle verpakkingsmiddelen. Leg vlees, vis of gevogelte op een ovenvast bord.

Code	Gerecht	Portie	Nagaartijd	Aanbevelingen
1	Runderlapjes Karbonade Gehakt Kipdelen	200-1200g	10 - 60 min.	Scherm de randen af met aluminiumfolie. Wanneer u een waarschuwingssignaal hoort, keert u het vlees om. Dit programma is geschikt voor platte stukken vlees en gevogelte zoals runderlapjes, karbonade, kippenpoten, kippen- of eendenborst en gehakt.
2	Braadstuk	600-2000g	20 - 90 min.	Scherm de randen af met aluminiumfolie. Wanneer u een waarschuwingssignaal hoort, keert u het vlees om. Dit programma is geschikt voor braadstukken (varkensvlees, rundvlees, lamsvlees) en voor lamsbout.
3	Kip	600-2000g	20 - 60 min.	Scherm de poten en vleugel-uiteinden af met aluminiumfolie en leg de kip eerst met het borststuk omlaag op een bord in de magnetron. Wanneer u een waarschuwingssignaal hoort, keert u de kip. Dit programma is geschikt voor het bereiden van een hele kip.
4	Vis	200-2000g	20 - 50 min.	Scherm de staart van een hele vis af met aluminiumfolie. Wanneer u een waarschuwingssignaal hoort, keert u de vis om. Dit programma is zowel geschikt voor hele vis als voor visfilet.

Automatisch ontdooien (vervolg)

Code	Gerecht	Portie	Nagaartijd	Aanbevelingen
5	Brood	100-1000g	5 - 20 min.	Leg het brood horizontaal op een stuk keukenpapier. Keer het om zodra u een waarschuwings-signaal hoort. Dit programma is geschikt voor allerlei soorten brood (gesneden of heel), broodjes en stokbrood. Leg broodjes in een cirkel.
6	Cake/gebak	100-1500g	5 - 60 min.	Plaats de cake of het gebak direct op het draaiplateau. Dit programma is geschikt voor allerlei soorten cake, biscuitgebak, kwarktaart, bladerdeeg en cake/gebak met fruit. Het is niet geschikt voor slagroomgebak en cake of gebak met chocoladegarnering.

De vierkante bakplaat en het rooster gebruiken (alleen bij de C131 / C131B / C131T / C131F)

De vierkante bakplaat en het rooster zijn geschikt voor het bakken van cake, pizza, koekjes, enz.

Het kan alleen gebruikt worden in de ovenstand.

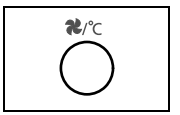
☛ Gebruik altijd ovenwanten als u schalen e.d. uit de magnetron/ oven haalt.

1. Open de deur van de magnetron.
Hang de steunen aan de houders die links en rechts in de magnetron zitten.

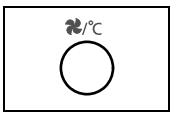
2. Leg het gerecht op het vierkante rooster of de bakplaat en plaats deze tussen de steunen.

☛ U kunt het voedsel onafgedekt op het rooster of de bakplaat leggen.

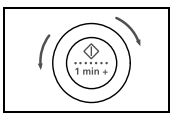
Sluit de deur.



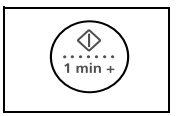
1. Druk op de toets **OVEN/°C**(/°C).
Gevolg: U ziet op het display:
(ovenstand)
250°C (temperatuur)



2. Stel de temperatuur in door zo vaak als nodig op de toets **OVEN/°C**(/°C) te drukken.



3. Stel met de **draaiknop** de bereidingstijd in.



4. Druk op de toets **Start** (◇).
Gevolg : De oven begint te werken.
- Als de bereidingstijd om is, laat de magnetron vier keer een waarschuwings-signaal horen en knippert er een “0”. Daarna geeft de magnetron een keer per minuut een waarschuwingssignaal.

✉ Gebruik het vierkante blad en rooster alleen in de ovenstand.
Berg het blad en rooster buiten de magnetron op.

De vierkante bakplaat en het rooster gebruiken (alleen bij de C131 / C131B / C131T / C131F) (vervolg)

Aanwijzingen voor het bakken van pizza, croissants, broodjes en cake op basis van verse deeg

Als u gebruik maakt van de vierkante bakplaat en het rooster moet u het draaiplateau uitschakelen. U kunt de vierkante accessoires alleen in de ovenstand gebruiken. Verwarm de oven met de voorverwarm-functie voor tot de gewenste temperatuur, tenzij in de tabel staat dat u niet hoeft voor te verwarmen.

Gebruik de temperaturen en tijden in onderstaande tabel als richtlijn bij het bakken.

Gerecht	Portie	Automatisch voorverwarmen	Hoogte (van onderaf)	Temperatuur	Tijd (min.)	Aanwijzingen
Pizza	800 g	200°C	3	200°C	20-25	Leg het verse pizzadeeg (300 g) op de vierkante bakplaat. Verdeel de garnering (tomatensaus, groente, kaas) gelijkmatig over het deeg.
Broodjes (gekoeld vers gistdeeg)	400 g (8 st.)	180°C	3	180°C	14-16	Verdeel de broodjes gelijkmatig over de vierkante bakplaat.
Croissants (gekoeld deeg)	250 g (6 st.)	180°C	3	180°C	10-13	Verdeel de croissants gelijkmatig over de vierkante bakplaat.
Marmercake	700 g	-	2	160°C	55-60	Doe het verse deeg in een rechthoekige zwart metalen bakblik van 25 cm. Zet het blik in het midden van het rooster.
Roomboter cake	800 g	-	2	160°C	55-65	Doe het deeg in een rechthoekige hittebestendige glazen vorm van 28 cm. Zet de vorm in de lengte op het rooster.
Biscuitcake	700 g	-	2	160°C	35-40	Doe het verse deeg in een ronde glazen vuurvaste vorm of zwartmalen bakblik. Plaats de cake op het rooster in het midden van de magnetron.

Aanwijzingen voor het bakken van pizza, croissants, broodjes en cake op basis van verse deeg (vervolg).

Gerecht	Portie	Automatisch voorverwarmen	Hoogte (van onderaf)	Temperatuur	Tijd (min.)	Aanwijzingen
Hazelnootcake	800 g	-	2	160°C	60-65	Doe het verse deeg in een ronde zwartmetalen vorm van Ø 24 cm. Zet de cake op het rooster in het midden van de magnetron.
Biscuitcake (opgerolde cake met jam)	300 g	180°C	4	180°C	10-12	Leg bakpapier op de bakplaat en verdeel hierover het deeg.
Appel-(kruimel)-taart	1500 g	180°C	3	180°C	22-25	Leg het verse deeg (600 g) op de bakplaat en doe hierop dunne plakjes appel. Doe hierop amandelsnippers of kruimeldeeg.
Muffins	500-600 g (12 st.)	180°C	4	180°C	18-21	Verdeel het deeg gelijkmatig over een muffinvorm voor 12 muffins. Plaats de vorm op het rooster.
Koekjes	300 g (30 st.)	180°C	4	160-180°C	12-15	Leg bakpapier op de bakplaat en verdeel hierover gelijkmatig de koekjes.

De vierkante bakplaat en het rooster gebruiken (alleen bij de C131 / C131B / C131T / C131F) (vervolg)

Aanwijzingen voor het (af)bakken van diepvries pizza. mini-pizza en pastagerechten

Als u gebruik maakt van de vierkante bakplaat en het rooster moet u het draaiplateau uitschakelen. U kunt de vierkante accessoires alleen in de ovenstand gebruiken. Verwarm de oven met de voorverwarm-functie voor tot de gewenste temperatuur, tenzij in de tabel staat dat u niet hoeft voor te verwarmen.

Gebruik de temperaturen en tijden in onderstaande tabel als richtlijn bij het bakken

Gerecht	Portie	Automatisch voorverwarmen	Hoogte (van onderaf)	Temperatuur	Tijd (min.)	Aanwijzingen
Diepvries-pizza	1000 g	200°C	2	200°C	22-25	Plaats de ingevroren pizza op het rooster.
Diepvries ovenfrites	500 g	220°C	3-4	220°C	25-28	Verdeel de ovenfrites gelijkmatig over de bakplaat. Na enkele minuten keren.
Diepvries kroketten	500 g	180°C	3	180°C	13-16	Verdeel de kroketten gelijkmatig over de bakplaat. Op de helft van de bereidingstijd keren.
Diepvries aardappel-wafeltjes	500 g	200°C	3	200°C	20-25	Verdeel de aardappelwafeltjes gelijkmatig over de bakplaat. Op de helft van de bereidingstijd keren.
Vietname-se loempia's (diepvries)	250 g	220°C	4	220°C	10-12	Verdeel de loempia's gelijkmatig over de bakplaat. Op de helft van de bereidingstijd keren.
Verse lasagne (gekoeld)	1000 g	220°C	3	200°C	25-30	Doe de lasagne in een geschikte vuurvaste schaal en plaats deze in het midden op het rooster.

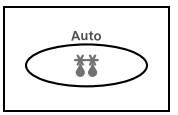
Gerechten bereiden in verschillende fasen

U kunt uw magnetron zo instellen dat hij het voedsel in maximaal vier fasen bereidt (de functies oven, combinatie magnetron+oven en voorverwarmen kunnen daarbij niet worden gebruikt).

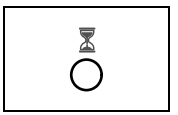
Voorbeeld: U wilt een gerecht eerst ontdooien en daarna bereiden, zonder de magnetron na iedere fase opnieuw in te stellen. U kunt op deze manier bijvoorbeeld een kip van 1,8 kg in vier fasen bereiden.

- ***Ontdooien***
- ***20 minuten nagaren***
- ***30 minuten magnetron***
- ***15 minuten grillen***

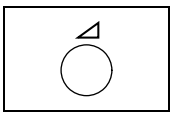
☛ De eerste twee fasen moeten altijd ontdooien en nagaren zijn. De combinatie- en grillstand kunnen alleen in de laatste twee fasen gebruikt worden. De magnetronstand kan echter twee keer worden gebruikt (op twee verschillende vermogensstanden).



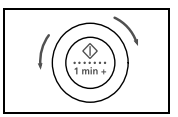
1. Druk op de toets voor **Automatisch ontdooien** ( ) en stel met de **draaiknop** het gewicht in (in het voorbeeld is dat 1.8 kg).



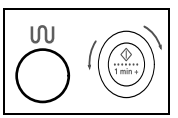
2. Druk op de toets **Nagaren** ( ) en stel met de **draaiknop** de nagaartijd in (in het voorbeeld is dat 20 minuten).



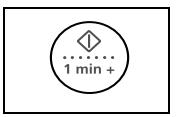
3. Druk op de toets voor het instellen van het **VERMOGEN** ( ).
Kies het gewenste vermogen door een of meer keer op de toets voor **VERMOGEN** ( ) te drukken (450W in het voorbeeld).



4. Stel met de **draaiknop** de bereidingstijd in (30 minuten in het voorbeeld).



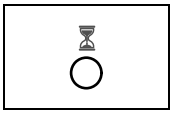
5. Druk op de toets **GRILL**( ) en stel met de **draaiknop** de grilltijd in (15 minuten in het voorbeeld).



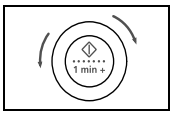
6. Druk op de toets **Start** (1min+).
Gevolg: De magnetron begint te werken.
- ◆ Als de bereidingstijd om is, laat de magnetron vier keer een waarschuwings-signaal horen en knippert er vier keer een "0". Daarna geeft de magnetron een keer per minuut een waarschuwingssignaal.

De nagaartijd instellen

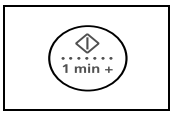
U kunt met deze magnetron ook een nagaartijd instellen. De magnetron is dan uitgeschakeld. Het voordeel is dat u de nagaartijd niet zelf in de gaten hoeft te houden: de magnetron geeft een waarschuwingssignaal wanneer de nagaartijd om is.



1. Druk op de toets **Nagaren** (⧗)
Gevolg: U ziet het volgende symbool op het display:
⧗ (Nagaren)

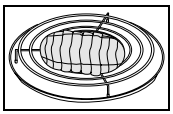


2. Stel met de **draaiknop** de gewenste nagaartijd in.



3. Druk op de toets **Start** (◇ 1min+).
Gevolg: De magnetron geeft een waarschuwingssignaal als de nagaartijd om is.

De juiste hulpmiddelen kiezen



Voor het gebruik van de oven heeft u geen speciaal keukengerei nodig. U kunt hiervoor bakblikken e.d. gebruiken die u ook in uw normale oven zou gebruiken.

Magnetronbakjes e.d. zijn het algemeen niet geschikt voor gebruik in de ovenstand. Gebruik in deze stand geen plastic bakjes en borden of papieren bakjes e.d.

Maakt u gebruik van een combinatiestand (magnetron en grill of oven), gebruik dan alleen serviesgoed dat zowel geschikt is voor de magnetron als de oven. Van metalen keukengerei kan uw magnetron beschadigen.

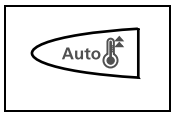
☛ Meer informatie over geschikt keukengerei/serviesgoed vindt u op pagina 23.

De oven voorverwarmen

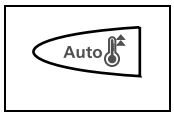
Als u de ovenstand gebruikt, adviseren wij u de oven tot de gewenste temperatuur voor te verwarmen voordat u het voedsel in de oven plaatst.

Als de oven de ingegeven temperatuur bereikt heeft, wordt deze ongeveer 10 minuten vastgehouden. Daarna schakelt de oven automatisch uit.

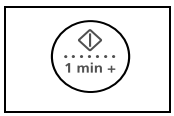
Controleer of het verwarmingselement in de juiste stand staat. Open de magnetrondeur en zet eventueel het draaiplateau erin.



1. Druk op de toets **VOORVERWARMEN** (Auto).
Gevolg: U ziet op het display:
⎍⎍ (combinatiestand grill+oven)
250°C (temperatuur)



2. Stel de temperatuur in, door zo vaak als nodig op de toets **VOORVERWARMEN**(Auto) te drukken.



3. Druk op de toets **Start** (◇ 1min+).
Gevolg: De oven wordt tot de gewenste temperatuur voorverwarmd.
- Zodra de oven op temperatuur is, hoort u 6 keer een waarschuwingssignaal. De oven blijft 10 minuten op deze temperatuur.
- Na 10 minuten hoort u 4 keer een waarschuwingssignaal en gaat de oven uit.

✉ Zodra de oven op temperatuur is, hoort u 6 keer een waarschuwingssignaal. De oven blijft 10 minuten op deze temperatuur.

✉ Als u wilt weten wat op een bepaald moment de temperatuur in de oven is, kunt u op de toets **VOORVERWARMEN**(Auto) drukken.

NL

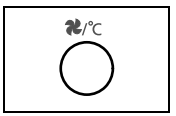
Bakken met de oven

In de ovenstand kunt u uw magnetron op dezelfde wijze gebruiken als een normale oven. U kunt de temperatuur van de oven instellen tussen 40°C tot 250°C. De baktijd is maximaal 60 minuten.

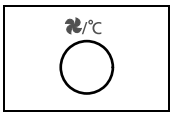
☛ Op bladzijde16 kunt u lezen hoe u de oven kunt voorverwarmen.

- Gebruik altijd ovenwanten als u schalen e.d. uit de magnetron/oven haalt. Deze kunnen zeer heet worden!
- In de ovenstand adviseren wij u het onderste rooster te gebruiken.

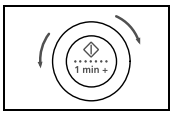
Controleer of het verwarmingselement in de horizontale stand staat en of het draaiplateau goed zit. Plaats het gerecht op het draaiplateau.



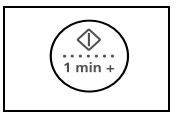
1. Druk op de toets **OVEN/°C**(/°C).
Gevolg: U ziet op het display:
(ovenstand)
250°C (temperatuur)



2. Stel de temperatuur in door zo vaak als nodig op de toets **OVEN/°C**(/°C) te drukken.



3. Stel met de **draaiknop** de bereidingstijd in.



4. Druk op de toets **Start** (◇ 1min+).
Gevolg: De oven begint te werken.
◆ Als de bereidingstijd om is, laat de magnetron vier keer een waarschuwings-signaal horen en knippert er vier keer een “0”. Daarna geeft de magnetron een keer per minuut een waarschuwingssignaal.

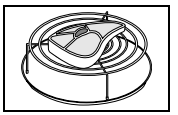
✉ Als u wilt weten wat op een bepaald moment de temperatuur van de oven is, kunt u op de toets OVEN/°C(/°C) drukken.

Grillen

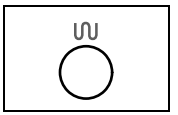
Met de grill kunt u een gerecht snel warm en bruin maken zonder dat gebruik wordt gemaakt van microgolven,

- ***Gebruik altijd ovenwanten wanneer u schalen e.d. uit de magnetron haalt. Deze kunnen bijzonder heet worden.***
- ***Bij gebruik van de grill adviseren wij u het hoogste rooster te gebruiken.***

Controleer of het verwarmingselement in de horizontale stand staat en of het juiste rooster in de magnetron zit.

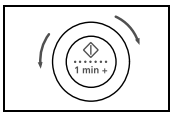


1. Open de deur en plaats het gerecht op het rooster.

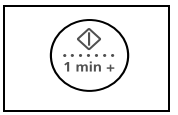


2. Druk op de toets **GRILL**( ).
Gevolg: U ziet de volgende symbolen:
| (een-fase bereiding)
(grillstand)

- De temperatuur van de grill kunt u niet instellen.



3. Stel met de **draaiknop** de grilltijd in.
- De grilltijd is maximaal 60 minuten.



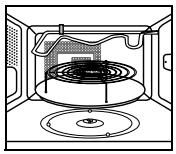
4. Druk op de toets **Start** (◇ 1min+).
Gevolg: De grill gaat aan.
◆ Als de grilltijd om is, laat de magnetron vier keer een waarschuwings- signaal horen en knippert er vier keer een “0”. Daarna geeft de magnetron een keer per minuut een waarschuwingssignaal.

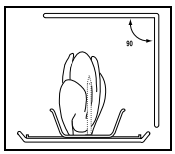
Het verwarmingselement in de juiste stand zetten

Het verwarmingselement wordt gebruikt bij gebruik van de ovenfunctie, de grill en bij gebruik van het braadspit. Het verwarmingselement kan in twee standen worden geplaatst:

- ***Horizontaal bij gebruik van de oven en de grill***
- ***Verticaal bij gebruik van het braadspit (C130B/C130F/ C131B/C131F)***

☛ Verander de stand van het verwarmingselement alleen wanneer deze koud is en gebruik niet teveel kracht wanneer u het horizontaal zet.





Wilt u het verwarmingselement...	**Dan...**
verticaal zetten (braadspit : C130B/ C130F/C131B/ C131F)	◆ trekt u het element omlaag; ◆ duwt u het naar de achterkant van de magnetron totdat het evenwijdig loopt met de achterwand.
horizontaal zetten (oven, grill)	◆ trekt u het element naar u toe; ◆ duwt u het omhoog totdat het evenwijdig loopt met de bovenkant van de magnetron.

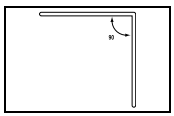
Het braadspit gebruiken

Alleen bij de C130B/C130F/C131B/C131F

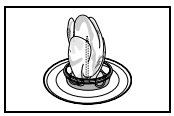
Het braadspit is erg handig voor het bereiden van barbecue gerechten, omdat u het vlees niet om hoeft te keren. U kunt het braadspit zowel in de combinatiestand als in de ovenstand gebruiken.

☛ Verspreid het vlees goed over het spit en zorg ervoor dat het spit vrij kan ronddraaien.

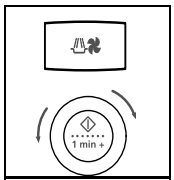
Gebruik altijd ovenwanten als u schalen e.d. uit de magnetron/ oven haalt. Deze kunnen zeer heet worden!



1. Zorg ervoor dat het verwarmingselement in de horizontale stand staat.

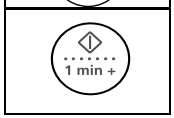


2. Duw het braadspit in het midden door het vlees.
Voorbeeld: Duw het spit tussen de wervelkolom en de borst van een kip.
Plaats het spit in de standaard, de standaard in de glazen kom en de kom op het draaiplateau. Als u het vlees met olie bestrijkt, wordt het mooi bruin.



3. Kies de **MAGNETRON+OVEN**( ), en stel het vermogen en de bereidingstijd in.

Voor informatie over...	**Zie pagina...**
de combinatiestand magnetron + oven	21.



4. Druk op de toets **Start** (1min+).
Gevolg: De magnetron/oven begint te werken en het spit draait rond.
- ◆ Als de bereidingstijd om is, laat de magnetron vier keer een waarschuwingssignaal horen en knippert er vier keer een "0". Daarna geeft de magnetron een keer per minuut een waarschuwingssignaal.

5. Als het vlees goed gaar is, verwijdert u, met ovenwanten aan, het spit.

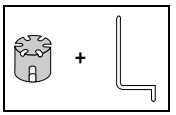
✉ Wilt u weten wat op een bepaald moment de temperatuur van de oven is, druk dan op de toets **MAGNETRON+OVEN**( ).

Het verticale multispit gebruiken

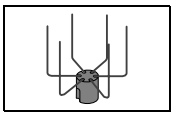
Alleen bij de C130B/C130F/C131B/C131F

MULTISPIT VOOR KEBAB

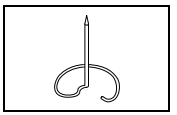
De multispit met 6 kebabpennen kunt u gebruiken voor het bereiden van barbecuegerechten: vlees, gevogelte, vis, groenten (zoals uien, paprika of courgettes) of in stukjes gesneden fruit.
U kunt deze gerechten met behulp van de kebabpennen met de grill bereiden of in de combinatiestand.



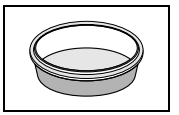
Verbindingsstuk Barbecue/pennen



Multispit



Braadspit



Glazen kom

HET MULTISPIT MET DE KEBABPENNEN GEBRUIKEN

1. Voor het bereiden van kebab maakt u gebruik van het multispit met 6 pennen.
2. Doe aan alle pennen evenveel vlees, groenten, enz.
3. Plaats het braadspit in de glazen kom en doe het multispit erin.
4. Plaats de glazen kom met het multispit op het midden van het draaiplateau.

✉ Controleer of het verwarmingselement verticaal tegen de achterwand van de oven geplaatst is en niet bovenin.

HET MULTISPIT NA HET GRILLEN UIT DE MAGNETRON HALEN

1. Gebruik ovenwanten om de glazen kom met het multispit uit de magnetron te halen. Deze worden bijzonder heet!
2. Haal het multispit met ovenwanten aan van de standaard.
3. Haal voorzichtig de pennen eraf en gebruik een vork om de stukjes eten van de pennen af te halen.

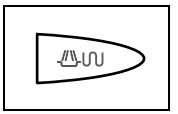
✉ Het multispit kan niet in een vaatwasser schoongemaakt worden. Maak het spit met warm water en afwasmiddel met de hand schoon. Haal na gebruik het verticale multispit uit de oven.

Magnetron en grill tegelijk gebruiken

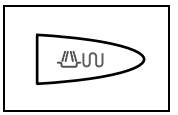
U kunt de magnetron en de grill ook combineren, zodat het gerecht wordt gebruineerd en bovendien snel gaar is.

☛ Gebruik ALLEEN serviesgoed dat zowel magnetron- als ovenbestendig is. Glazen of keramische schalen zijn ideaal, omdat ze microgolven gelijkmatig in het voedsel laten doordringen.
Gebruik ALTIJD ovenwanten om schalen e.d. uit de magnetron te halen, aangezien deze bijzonder heet kunnen worden.
In deze stand adviseren wij u gebruik te maken van het bovenste rooster.

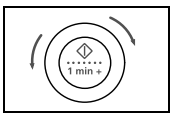
Open de magnetrondeur. Plaats het gerecht op het voor dat type gerecht meest geschikte rooster. Plaats het rooster op het draaiplateau en sluit de deur.



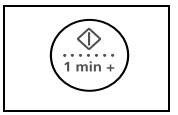
1. Druk op de toets **MAGNETRON+GRILL**( ).
Gevolg: U ziet de volgende symbolen op het display:
| (bereiding in één fase)
(combinatiestand magnetron+grill)



2. Kies het gewenste vermogen door zo vaak als nodig op de toets **MAGNETRON+GRILL**( ) te drukken tot u het gewenste vermogen op het display ziet (300-600W).
- De temperatuur van de grill kunt u niet instellen.



3. Stel met de **draaiknop** de bereidingstijd in.
- De maximum bereidingstijd is 60 minuten.



4. Druk op de toets **Start** (◊ 1min+).
Gevolg:
- ◆ De magnetron/grill begint te werken.
- ◆ Als de bereidingstijd om is, laat de magnetron vier keer een waarschuwingssignaal horen en knippert er vier keer een “0”. Daarna geeft de magnetron een keer per minuut een waarschuwingssignaal.

Magnetron en oven tegelijk gebruiken

In de combinatiestand magnetron + oven, wordt zowel gebruik gemaakt van microgolven als convectieverhitting. Omdat de microgolven direct hun werk doen, is het niet nodig de oven voor te verwarmen.

In deze stand kunt u een groot aantal gerechten bereiden, met name:

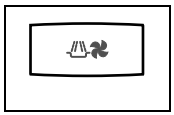
- ***Gebraden vlees en gevogelte***
- ***Koeken en cakes***
- ***Gerechten met eieren en met kaas***

☛ Gebruik ALLEEN serviesgoed dat zowel magnetron- als ovenbestendig is. Glazen of keramische schalen zijn ideaal, omdat ze microgolven gelijkmatig in het voedsel laten doordringen.

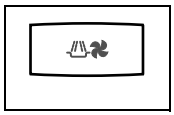
Gebruik ALTIJD ovenwanten om schalen e.d. uit de magnetron te halen, aangezien deze bijzonder heet kunnen worden.

Wij adviseren u in deze stand het onderste rooster te gebruiken.

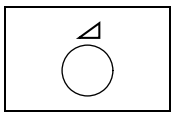
Maak de deur open. Plaats het gerecht op het draaiplateau of op het onderste rooster op het draaiplateau en sluit de deur. Het verwarmingselement moet horizontaal staan.



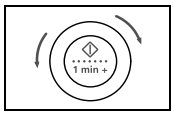
1. Druk op de toets **MAGNETRON+OVEN**( ).
Gevolg: In het display ziet u:
( ) (combinatiestand magnetron + oven)
250°C (temperatuur)



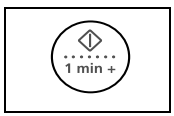
2. Stel de gewenste temperatuur in door zo vaak als nodig op de toets **MAGNETRON+OVEN**( ) te drukken.



3. Kies het gewenste vermogen door zo vaak als nodig op de toets ( ) te drukken tot u het gewenste vermogen op het display ziet (600-100W).



4. Stel met de **draaiknop** de bereidingstijd in.
- De bereidingstijd is maximaal 60 minuten.



5. Druk op de toets **Start** (1min+).
Gevolg:
- De magnetron/oven start
- De oven wordt voorverwarmd, vervolgens gaat de magnetron werken totdat de bereidingstijd om is.
- Als de bereidingstijd om is, laat de magnetron vier keer een waarschuwingssignaal horen en knippert er vier keer een “0”. Daarna geeft de magnetron een keer per minuut een waarschuwingssignaal.

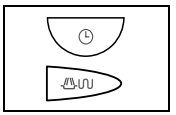
✉ Om te weten te komen wat op een bepaald moment de temperatuur van de oven is, drukt u op de toets **OVEN/°C**(/°C).

NL

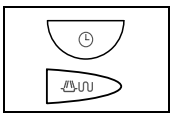
Veiligheidsvergrendeling

Uw magnetron beschikt over een speciale veiligheidsvergrendeling. Hierbij wordt de deur vergrendeld en daarmee kunt u voorkomen dat kinderen en anderen die niet bekend zijn met uw magnetron gebruik kunnen maken van uw magnetron.

De magnetron kan op ieder willekeurig moment worden vergrendeld.



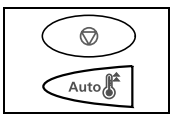
1. Druk tegelijkertijd ongeveer 3 seconden op de toetsen **Klok** ( ) en **MAGNETRON+GRIL**( ).
Gevolg:
- De magnetron wordt vergrendeld.
- In het display ziet u "**L**".



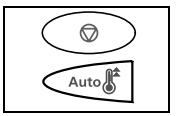
2. Om de vergrendeling op te heffen, drukt u tegelijkertijd ongeveer 3 seconden op de toetsen **Klok** ( ) and **MAGNETRON+GRIL**( ).
Gevolg: De magnetron kan weer worden gebruikt.

Waarschuwingssignaal uitschakelen

U kunt het waarschuwingssignaal op ieder gewenst moment uitschakelen.



1. Druk tegelijkertijd ongeveer 3 seconden op de toetsen **Stop**( ) en de toets voor het instellen van het **VOORVERWARMEN** ( ).
Gevolg: Op het display verschijnt: "**OFF**".
De magnetron geeft geen waarschuwingssignalen, bijvoorbeeld als de bereidingstijd om is.



2. Om het waarschuwingssignaal weer aan te zetten, drukt u tegelijkertijd ongeveer 3 seconden op de toetsen **Stop**( ) en de toets voor het instellen van het **VOORVERWARMEN** ( )
Gevolg: Op het display verschijnt: "**ON**".
- Het waarschuwingssignaal werkt weer.

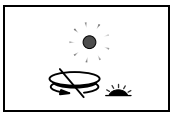
Draaiplateau handmatig uitschakelen

Druk op de toets draaiplateau uitschakelen ( ) als u grote borden in de oven wilt plaatsen. Het draaiplateau draait dan niet (alleen bij handmatig bereiden).

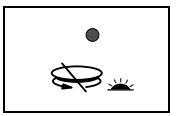
De resultaten zijn dan niet zo goed want de warmte wordt niet gelijkmatig verdeeld. We raden u daarom aan het bord halverwege de bereidingstijd te draaien.

Let op! Laat het plateau nooit draaien als er geen voedsel in de oven staat.

Reden: Dit kan leiden tot brand of schade aan het apparaat.



1. Druk op **UITSCHAKELEN** ( ).
Gevolg: Het plateau draait niet.



2. Om het plateau weer te laten draaien drukt u weer op **UITSCHAKELEN** ( ).
Gevolg: Het plateau draait.

Druk tijdens de bereiding niet op **UITSCHAKELEN** ( ). Als het lampje brandt, draait het plateau niet.

Tips voor gebruik van keukengerei en serviesgoed in de magnetron

Bij het bereiden van gerechten of dranken met de magnetron, is het belangrijk dat de microgolven in het voedsel kunnen dringen, zonder dat ze door het bord of de schaal worden teruggekaatst of geabsorbeerd.

Daarom is het van belang uw serviesgoed en keukengerei met zorg te kiezen. Als bij het keukengerei of serviesgoed vermeld is dat het geschikt is voor de magnetron, hoeft u zich geen zorgen te maken.

In de volgende tabel vindt u diverse soorten keukengerei/serviesgoed met daarbij vermeld in hoeverre ze geschikt zijn voor gebruik in de magnetron

Serviesgoed/keukengerei	Geschikt voor magnetron	Opmerkingen
Aluminiumfolie	✓ ✗	Kan in kleine hoeveelheden gebruikt worden om bepaalde delen van het gerecht te beschermen tegen oververhitting. Gebruikt u teveel aluminiumfolie of bevindt dit zich te dicht bij de wanden van de magnetron, dan kan het gaan vonken en knetteren.
Bruineerbord	✓	Niet langer dan 8 minuten voorverwarmen.
Porselein en aardewerk	✓	Porselein, aardewerk en geglazuurd aardewerk zijn in het algemeen geschikt voor de magnetron, mits er geen versieringen van metaal op zitten.
Weggooiborden etc.	✓	Bepaalde diepvriesproducten zijn hierin verpakt.
Fast-food verpakking		
• Plastic bakjes	✓	Geschikt om het product in op te warmen. Bij te hoge temperaturen kan het plastic smelten.
• Papieren zakken en kranten	✗	Kunnen vlam vatten.
• Gerecycled papier of metalen sluitingen	✗	Kan gaan vonken en knetteren.
Glaswerk		
• Glazen ovenschalen	✓	Kunnen gebruikt worden, mits er geen metalen randen op zitten. Geschikt voor het opwarmen van voedsel en dranken.
• Fijn glaswerk	✓	Fijn glas kan breken of barsten als het plotseling heet wordt.
• Glazen potten	✓	Zonder deksel geschikt om gerechten op te warmen.
Metaal		
• Schalen	✗	Kan gaan knetteren en vonken en brand veroorzaken.
• Sluitingen van diepvrieszakken	✗	
Papier		
• Borden, kopjes, servetten en keukenpapier	✓	Kan gebruikt worden bij een korte bereidings-/opwarmtijd. Ook geschikt voor het absorberen van overtollig vocht.
• Gerecycled papier	✗	Kan gaan knetteren en vonken.
Plastic		
• Bakjes	✓	Met name hittebestendig thermoplast. Sommige soorten plastic kunnen bij hoge temperaturen vervormen en/of verkleuren. Gebruik geen melamine plastic.
• Magnetronfolie	✓	Geschikt om het vocht vast te houden. Mag het eten niet raken. Wees voorzicht bij het verwijderen van de folie. Er kan hete stoom ontsnappen.
• Diepvrieszakken	✓ ✗	Alleen als deze ovenbestendig zijn. Mag geen luchtdichte verpakking zijn. Zonodig met een vork doorprikken.
Vetvrij papier	✓	Geschikt om het vocht vast te houden en spetteren tegen te gaan.

✓ = geschikt **✗ = ongeschikt** **✓ ✗ = onzeker**

NL

MICROGOLVEN

Microgolven dringen in het voedsel door, waarbij ze hun energie overdragen aan de moleculen in het voedsel. Microgolven worden vooral aangetrokken en geabsorbeerd door water-, vet- en suikermoleculen. De microgolven brengen de moleculen in het voedsel in snelle trilling, waardoor de temperatuur stijgt en het voedsel gaar wordt.

KOKEN

Serviesgoed voor gebruik in de magnetron:
De gebruikte schalen e.d. moeten de microgolven ongehinderd doorlaten zodat alle energie wordt gebruikt om het voedsel te verwarmen. Microgolven worden teruggekaatst door metaal, zoals roestvrij staal, aluminium en koper, terwijl ze probleemloos door keramiek, glas, porselein en plastic heen gaan, evenals door papier en hout. U kunt in een magnetron dus beslist geen metalen pannen gebruiken.

Voedsel dat kan worden bereid in een magnetron:
Allerlei soorten voedsel zijn geschikt om in de magnetron te worden bereid, bijvoorbeeld verse of ingevroren groenten, fruit, deegwaren, rijst, graan, bonen, vis en vlees. Ook sausjes, vla, soep, pudding en ingemaakt voedsel kunnen in een combi magnetron worden klaargemaakt. Koken met de magnetron is ideaal voor veel gerechten die normaal gesproken op een kookplaat worden bereid. U kunt de magnetron bijvoorbeeld ook gebruiken om boter of chocola te smelten.

Afdekken tijdens het verwarmen
Het is belangrijk dat u het voedsel tijdens het verwarmen afdekt, omdat er anders water in de vorm van stoom uit het voedsel ontsnapt. De stoom blijft energie opnemen uit de microgolven, waardoor een gedeelte van de energie niet in het voedsel terechtkomt. U kunt voedsel op diverse
manieren afdekken, bijvoorbeeld met een keramisch of plastic deksel of een magnetronbestendige plastic folie.

Wachttijd voor "nagaren"
Het is belangrijk dat u het voedsel na het verwarmen even laat staan, zodat de temperatuur zich gelijkmatig door het voedsel kan verdelen.

<u>Aanwijzingen voor het koken van ingevroren groenten</u>

Gebruik een voor dit doel geschikte pyrex schaal met deksel. Kook de groente met het deksel op de schaal gedurende de aangegeven minimum tijd (zie onderstaande tabel). Ga door met koken tot u de groente gaar genoeg vindt. Onderbreek het koken twee keer om te roeren, en roer ook na afloop. Zout, kruiden en/of boter voegt u toe wanneer de groente gaar is. Houd tijdens het nagaren het deksel op de schaal.

Gerecht	Portie	Vermogen	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Aanwijzingen
Spinazie	300g	600W	9½-10½	2-3	15 ml (1 eetlepel) koud water toevoegen.
Broccoli	300g	600W	8½-9½	2-3	30 ml (2 eetlepels) koud water toevoegen.
Erwten	300g	600W	7½-8½	2-3	15 ml (1 eetlepel) koud water toevoegen.
Sperziebonen	300g	600W	9-10	2-3	30 ml (2 eetlepels) koud water toevoegen.
Gemengde groenten(worteltjes /erwten/maïs)	300g	600W	7½-8 ½	2-3	15 ml (1 eetlepel) koud water toevoegen.
Gemengde groenten (Chinese mis)	300g	600W	8½-9½	2-3	15 ml (1 eetlepel) koud water toevoegen.

<u>Aanwijzingen voor het bereiden van rijst en pasta</u>

Rijst: Gebruik een grote glazen ovenvaste schaal met deksel – rijst verdubbelt tijdens het koken qua volume. Koken met het deksel op de schaal. Als de bereidingstijd om is goed doorroeren, na laten garen en zoet, kruiden en boter toevoegen.
NB: het is mogelijk dat niet al het water door de rijst geabsorbeerd wordt.

Pasta: Gebruik een grote glazen ovenvaste schaal. Voeg water toe en een mespuntje zout en roer het goed door. Niet afdekken tijdens het koken.
Tijdens het koken en daarna regelmatig omroeren. Afdekken tijdens het nagaren en daarna goed afgieten.

Gerecht	Portie	Vermogen	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Aanwijzingen
Witte rijst (voorgekookt)	250g 375g	900W	15½-16½ 18-19	5	500 ml koud water toevoegen 750 ml koud water toevoegen
Bruine rijst (voorgekookt)	250g 375g	900W	20½-21½ 23-24	5	500 ml koud water toevoegen 750 ml koud water toevoegen
Gemengde rijst (witte/bruine en wilde rijst)	250g 375g	900W	16½-17½ 19-20	5	500 ml koud water toevoegen
Gemengde granen (rijst + graan)	250g 375g	900W	17½-18½ 20-21	5	400 ml koud water toevoegen
Pasta	250g	900W	11-12	5	1000 ml heet water toevoegen

Kooktips (vervolg)

Aanwijzingen voor het bereiden van verse groenten

Gebruik een grote glazen ovenvaste schaal met deksel. Voeg voor iedere 250 g groenten 30-45 ml (2-3eetlepels) koud water toe, tenzij anders vermeld (zie tabel). Kook de groenten met het deksel op de schaal tenminste gedurende de in de tabel vermelde tijd. Kook de groente desgewenst wat langer. Tijdens en na het koken een keer doorroeren. Na het koken zout, kruiden en eventueel boter toevoegen. Tijdens het nagaren (3 min.) afdekken.

Tip: Snijd de groenten in stukken van dezelfde grootte. Hoe kleiner de stukken, hoe sneller ze gaar zijn.

Verse groenten moeten gekookt worden op de hoogste vermogensstand (900W).

Gerecht	Portie	Vermogen	Tijd (min.)	Aanwijzingen
Broccoli	250g 500g	4½-5 7-7½	3	Verdeel de broccoli in roosjes van gelijke grootte. Leg de broccoli met de stammen naar het midden gericht.
Spruitjes	250g 500g	6-6½ 9-9½	3	Voeg 60-75 ml (5-6 eetlepels) water toe.
Penen	250g 500g	4½-5 8-8½	3	Snijd de penen in plakken van gelijke grootte.
Bloemkool	250g 500g	5-5½ 8½-9	3	Verdeel de bloemkool in roosjes van gelijke grootte. Leg de roosjes met de stammen naar het midden gericht,
Courgettes	250g 500g	3-3½ 7-7½	3	Snijd de courgettes in plakken. Voeg 30 ml (2 eetlepels) water of een klontje boter toe. Kook de courgettes tot ze net gaar zijn.
Aubergines	250g 500g	3½-4 6-6½	3	Snijd de aubergine in dunne plakjes en besprenkel ze met 1 eetlepel citroensap.
Prei	250g 500g	4-4½ 7½-8	3	Snijd de prei in dikke plakken.
Champignons	125g 250g	1½-2 2½-3	3	Snijd de champignons in plakjes of laat ze heel. Geen water toevoegen. Besprenkelen met citroensap. Zoud en peper toevoegen. Uit laten lekken voordat u ze opdient.
Uien	250g 500g	5-5½ 8-8½	3	Snijd de uien in stukjes of door de helft. Slechts 15 ml (1 eetlepel.) water toevoegen.
Paprika	250g 500g	4½-5 7-8½	3	Snijd de paprika in reepjes.
Aardappelen	250g 500g	4½-5 7½-8½	3	Weeg de geschilde aardappels en snij ze door de helft of in vieren.
Koolraap	250g 500g	5½-6 8½-9	3	Snij de koolraap in dobbelsteentjes.

Kooktips

OPWARMEN

Met uw magnetron kunt u gerechten veel sneller verwarmen dan met een normale oven. Gebruik de in de tabel genoemde vermogensstanden en opwarmtijden als richtlijn. Bij de in de tabel genoemde dranken is ervan uitgegaan dat deze op kamertemperatuur zijn (+18 tot +20°C). Bij gekoelde gerechten is uitgegaan van een temperatuur van circa +5 tot +7°C.

Grote stukken vermijden

Vermijd het opwarmen van grote stukken vlees, zoals braadstuk. Deze hebben de neiging aan de buitenkant te heet te worden en uit te drogen voordat het middenin goed heet is. U kunt beter kleine stukken vlees opwarmen.

Vermogensstanden en doorroeren

Sommige gerechten kunnen bij een vermogen van 900 W verwarmd worden, terwijl u bij andere een vermogen van 600 W, 450 W of zelfs 300 W moet gebruiken. De tabel geeft u hiervoor richtlijnen.

In het algemeen kan gesteld worden dat u verfijnde gerechten, grote hoeveelheden en gerechten die snel warm worden (zoals pasteitjes) beter bij een laag vermogen kunt verwarmen.

U verkrijgt de beste resultaten wanneer u het gerecht tijdens het opwarmen een keer goed doorroert of omkeert. Roer het gerecht zo mogelijk altijd door voordat u het opdient.

Wees extra voorzichtig bij het opwarmen van dranken en babyvoedsel. Om plotseling (over)koken van dranken en eventueel letsel als gevolg daarvan te voorkomen, moet u het voor, tijdens en na het opwarmen goed doorroeren. Laat het tijdens het nagaren in de magnetron staan. Eventueel kunt u een plastic lepel of glazen staafje in de drank zetten. Daarmee voorkomt u dat de drank overkookt. Houd eventueel een korte bereidingstijd aan. U kunt deze altijd nog wat verlengen, mocht de drank niet warm genoeg zijn.

Opwarm- en nagaartijden

Als u voor het eerst een gerecht opwarmt, is het handig om de door u gebruikte bereidingstijd te noteren. Controleer altijd of het gerecht door en door verwarmd is. Laat het gerecht na het opwarmen altijd even nagaren, zodat de temperatuur zich gelijkelijk over het gerecht kan verdelen. De aanbevolen nagaartijd na het opwarmen is 2 - 4 minuten, tenzij in de tabel een andere tijd wordt aanbevolen. Wees extra voorzichtig bij het opwarmen van dranken en babyvoedsel. Zie ook het hoofdstuk met de veiligheidsinformatie.

DRANKEN OPWARMEN

Houd na het opwarmen altijd een nagaartijd van minstens 20 seconden aan. De temperatuur heeft dan de gelegenheid zich gelijkmatig over de drank te verdelen. Roer zonodig een keer tijdens het opwarmen, maar ALTIJD na het opwarmen van dranken. Om overkoken van de drank te voorkomen, kunt u eventueel een plastic lepel of glazen staafje in de drank zetten.

OPWARMEN VAN BABYVOEDING EN -MEL

BABYVOEDING:

Doe het babyvoedsel in een diep ovenvast bord en dek dit af. Na het opwarmen goed doorroeren! 2-3 minuten na laten garen voordat u het de baby geeft. Daarna nogmaals goed doorroeren. Controleer voordat u het de baby geeft altijd of het niet te heet is. Aanbevolen temperatuur: tussen 30 en 40°C.

BABYMELK:

Doe de melk in een gesteriliseerde glazen fles. Niet afdekken. Warm nooit een babyfles melk op met de speen op de fles. Bij oververhitting kan de fles exploderen. Goed schudden voor het nagaren en nogmaals voordat u de fles aan de baby geeft! Controleer voordat u het aan de baby geeft altijd of het niet te heet is. Aanbevolen temperatuur: ca. 37°C.

OPMERKING:

Om brandwonden te voorkomen, moet u vooral de temperatuur van babyvoeding en -melk goed controleren voordat u het aan de baby geeft.

Kooktips (vervolg)

Babyvoeding en -melk opwarmen

Gebruik de vermogensstanden en tijden in onderstaande tabel als richtlijn bij het opwarmen.

Gerecht	Portie	Vermo-gen	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Aanwijzingen
Babyvoeding (groenten + vlees)	190g	600W	30 sec.	2-3	Doe de voeding in een diep ovenvast bord. Dek dit af. Na het opwarmen goed doorroeren. 2-3 min. laten nagaren. Voor het opdienen, nogmaals goed doorroeren en zorgvuldig de temperatuur controleren.
Babypap (graan + melk + fruit)	190g	600W	20 sec.	2-3	Doe de pap in een diep ovenvast bord. Dek dit af. Na het opwarmen goed doorroeren. 2-3 min. laten nagaren. Voor het opdienen, nogmaals goed doorroeren en zorgvuldig de temperatuur controleren.
Babymelk	100ml 200ml	300W	30-40 sec. 1 min. 10 sec. tot 1 min. 20 sec.	2-3	Goed doorroeren of schudden en in een gesteriliseerde glazen fles gieten. De fles in het midden van het draaiplateau zetten. Niet afdekken. Goed schudden en minstens 2 min. laten nagaren. Voordat u de fles aan de baby geeft nogmaals schudden en zorgvuldig de temperatuur controleren.

Dranken en voedsel opwarmen

Gebruik de vermogensstanden en tijden in onderstaande tabel als richtlijn bij het opwarmen.

Gerecht	Portie	Vermo-gen	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Aanwijzingen
Dranken (koffie, thee, water)	150ml (1 kop) 300ml (2) 450ml (3) 600ml (4)	900W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Schenk de drank in een ovenvaste kop. Niet afdekken. Plaats 1 kop in het midden, 2 koppen tegenover elkaar en 3 of 4 koppen in een cirkel. In de magnetron laten nagaren. Voor en na het nagaren goed doorroeren.
Soep (gekoeld)	250 g 500 g	900W	2½-3 4-4½	2-3	Schenk de soep in een diepe ovenvaste soepkom of soepterrine. en dek deze af. Voor en na het nagaren goed doorroeren.
Stoof-schotel (gekoeld)	350g	600W	5-6	2-3	Doe de stoofschotel in een diepe ovenvaste schaal. Dek de schaal af. Tijdens het opwarmen en voor en na het nagaren regelmatig goed doorroeren.
Pasta met saus (gekoeld)	350g	600W	4½-5½	3	Doe de pasta (bijv. spaghetti of macaroni) op een platte ovenvaste schaal. Afdekken met magnetron-folie. Voor het opdienen doorroeren.
Gevulde pasta met saus (gekoeld)	350g	600W	5-6	3	Doe de gevulde pasta (bijv. ravioli, tortellini) in een diepe ovenvaste schaal. Dek de schaal af. Tijdens het opwarmen en voor en na het nagaren regelmatig goed doorroeren.
Kant-en-klaar maaltijd (gekoeld)	350g 450g 550g	600W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Doe de maaltijd met 2-3 gekoelde gerechten in een ovenvast bord. Afdekken met magnetronfolie.

NL

ONTDOOIEN

Microgolven zijn bijzonder geschikt voor het ontdooien van ingevroren voedsel. De microgolven zorgen ervoor dat het ingevroren voedsel in weinig tijd wordt ontdooid. Dit kan erg handig zijn, bijvoorbeeld wanneer u onverwachts visite krijgt.

Ingevroren gevogelte moet door en door ontdooid zijn voordat u het gaat bereiden. Verwijder alle metalen delen en de verpakking, zodat ontdooide sappen weg kunnen lopen.

Leg het ingevroren gerecht op een schaal zonder deksel. Halverwege de ontdooitijd het gerecht keren, eventueel vocht weg laten lopen en zo snel mogelijk eventuele ingewanden verwijderen. Controleer regelmatig of het gerecht niet warm aanvoelt.
Zodra de kleinere en dunnere delen warm beginnen te worden, kunt u deze met strookjes aluminiumfolie afdekken en daarna verder gaan met ontdooien.

Zodra de kip aan de buitenkant warm aanvoelt, moet u het ontdooiproces stoppen en 20 minuten wachten voordat u verder gaat met ontdooien.
Laat vis, vlees en gevogelte altijd nagaren, zodat het voedsel ook van binnen goed ontdooit. De nagaartijd is afhankelijk van de hoeveelheid (zie tabel).

Tip: U kunt beter dunnere gerechten dan dikkere gerechten te ontdooien, en kleinere hoeveelheden zijn sneller ontdooid dan grotere. Denk hieraan bij het invriezen en ontdooien van voedsel.

Voor het ontdooien van voedsel met een temperatuur van -18 tot - 20°C kunt u onderstaande tabel aanhouden.

Bevroren voedsel moet altijd ontdooid worden op de vermogensstand voor ontdooien (180 W).

Gerecht	Portie	Vermogen	Tijd (min.)	Aanwijzingen
Vlees				
Gehakt	500g	13-15	15-30	Leg het vlees op een platte ovenvaste schaal. Scherm de dunnere delen met aluminiumfolie af. Halverwege de ontdooitijd omkeren.
Varkens-lapjes	250g	7-8		
Gevogelte				
Kipdelen	500g (2 st.)	14-15	15-60	Leg de kipdelen eerst met het vel omlaag en een hele kip met de borst omlaag op een plat ovenvast bord. Scherm de dunnere, zoals de vleugels en de uiteinden af met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren.
Hele kip	1200g	32-34		
Vis				
Visfilet	200g	6-7	10-25	Leg de bevroren vis in het midden van een plat ovenvast bord. Leg de dunnere delen onder de dikkere delen. Scherm de smalle uiteinden af met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren.
hele vis	400g	11-13		
Fruit				
Bessen	250g	6-7	5-10	Het fruit over een plat, glazen bord (met een grote diameter) verdelen.
Brood				
Broodjes (van 50 g elk)	2 st. 4 st.	1-1½ 2½-3	5-10	Leg de broodjes in een cirkel en een heel brood verticaal (als een toren) op keukenpapier in het midden van het draaiplateau. Halverwege de ontdooitijd omkeren.
Toast/ Sandwich	250g	4½-5		

Kooktips (vervolg)

GRILL

Het grillverwarmingselement zit onder de bovenkant van de magnetron. Werkt alleen als de deur dicht is en het draaiplateau ronddraait. Door het draaien van het draaiplateau wordt het gerecht gelijkmatig bruin. Als u de grill 4 minuten voorverwarmt, bruint het gerecht sneller.

Keukengerei/serviesgoed dat geschikt is voor de grill:
Moet vuurvast zijn; mag metaal bevatten. Gebruik in de grillstand geen plastic keukengerei. Deze kunnen smelten.

Gerechten die gegrild kunnen worden:
Karbonade, worstjes, runderlapjes, hamburgers, plakjes ham of bacon, dungesneden vis, broodjes en diverse soorten toast met beleg.

BELANGRIJK:
Bij gebruik van de grill moet u erop letten dat het grillelement in de horizontale stand staat en niet verticaal tegen de achterwand. Tenzij anders vermeld, moet u het gerecht op het bovenste rooster plaatsen.

MAGNETRON + GRILL

In deze stand wordt de stralingswarmte van de grill gecombineerd met het snelle verhittingsproces van de magnetron. Deze stand werkt alleen met gesloten deur en als het draaiplateau ronddraait. Door het ronddraaien van het draaiplateau wordt het gerecht gelijkmatig bruin. Deze magnetron beschikt over drie magnetron/grill combinatiestanden:
600 W + Grill, 450 W + Grill en 300 W + Grill.

Keukengerei/serviesgoed dat geschikt is voor de combinatiestand magnetron/grill:
Gebruik serviesgoed dat de microgolven doorlaat. Bovendien moet het vuurvast zijn. Gebruik in deze stand geen metalen keukengerei en plastic producten (deze laatste kunnen smelten).

Gerechten die geschikt zijn voor de combinatiestand magnetron/grill:
In deze stand kunt u allerlei gerechten bereiden die zowel verhit als bruin moeten worden, alsmede gerechten die alleen bovenop wat bruin moeten worden. Deze stand kunt u ook gebruiken voor de bereiding van gerechten die zowel bruin als knapperig moet worden, zoals kippenpoten (halverwege omkeren). Meer informatie vindt u in de tabel.

BELANGRIJK:
Wanneer u de combi-stand (magnetron + grill) gebruikt, moet u erop letten dat het grill-verwarmingselement horizontaal staat en niet verticaal tegen de achterwand. Tenzij anders vermeld, plaatst u het gerecht op het bovenste rooster of direct op het draaiplateau (zie de aanwijzingen in de tabel).
Als het gerecht aan beide zijden bruin moet worden, moet u het halverwege keren.

Aanwijzingen voor het grillen van ingevroren voedsel

Verwarm de grill met de grillfunctie 3 minuten voor (tenzij anders vermeld).
Gebruik de vermogensstanden en tijden in onderstaande tabel als richtlijn bij het grillen.

Gerecht	Portie	Vermogen	Tijd (min.)	Aanwijzingen
Hamburger (rauw, bevroren)	2 st. (125 g) 4 st. (250 g)	450W+Grill	5-6 8-9	Leg de hamburgers in een cirkel op het bovenste rooster. Na 3½ min. (125 g) of 5 min. (250 g) keren. Doe de hamburgers in broodjes.
Hamburgers, Cheeseburger etc.(kant en klaar, met een broodje)	2 st. (300 g)	600W+Grill niet voor-verwarmen !	5-6	Leg de bevroren hamburgers naast elkaar op een ovenvaste schaal. Plaats de schaal direct op het draaiplateau. 2-3 minuten laten nagaren.
Gegratineerd gerecht (groenten of aardappels)	400 g	450W+Grill	14-16	Leg het bevroren gerecht op een rond glazen ovenvast bord. Zet het bord op het bovenste rooster. 2-3 minuten laten nagaren.
Gegratineerde vis	400 g	450W+Grill	20-22	Leg de bevroren gegratineerde vis op een rechthoekig glazen ovenvast bordje. Plaats het bordje op het onderste rooster. 2-3 minuten laten nagaren.

NL

Aanwijzingen voor het grillen van verse producten

Verwarm de grill met de grillfunctie 3 minuten voor.
Gebruik de vermogensstanden en tijden in onderstaande tabel als richtlijn bij het grillen.

Vers product	Portie	Vermogen	Tijd 1e kant (min.)	Tijd 2e kant (min.)	Aanwijzingen
Geroosterd brood	4 st. (van 25g elk)	Alleen grill	5-6	3-4	Leg de sneetjes naast elkaar op het rooster.
Gegrilde tomaten	400 g (4 st.)	300W+ Grill	7½-8½	-	Snijd de tomaten door de helft. Doe er wat kaas op. Leg de tomaten in een cirkel in een platte glazen ovenvaste schaal. Plaats dit op het bovenste rooster. 2-3 minuten laten nagaren.
Toast met tomaat en kaas	4 st. (300 g)	300W+ Grill	5½-6½	-	Rooster eerst de boterhammen. Doe daarna de garnering erop en leg het op het bovenste rooster. 2-3 minuten laten nagaren.
Toast Hawaii (ham, ananas, plakjes kaas)	4 st. (500 g)	450W+ Grill	6½-7½	-	Rooster eerst de boterhammen. Doe daarna de garnering erop en leg het op het bovenste rooster. Leg 2 boterhammen tegenover elkaar op het bovenste rooster. 2-3 minuten laten nagaren.
Aardappels in de schil	2x 200 g 2x 400 g	600W+ Grill	5-6 8½-9½	3-4 5-6	Snijd de aardappels doormidden. Leg 2 aardappels tegenover elkaar en 4 aardappels in een cirkel op het bovenste rooster. 3-5 minuten laten nagaren.
Gegratineerde aardappels/ groenten (gekoeld)	800 g	600W+ Grill	16-17	-	Leg het verse gerecht op een rond glazen ovenvast schaaltje. Plaats het schaaltje op het bovenste rooster. 2-3 minuten laten nagaren.
Lasagne (gekoeld)	800 g	600W+ Grill	17-18	-	Doe de verse lasagne in een grote rechthoekige glazen vuurvaste schaal. Plaats de schaal op het onderste rooster. 2-3 minuten laten nagaren.
Gebakken appel	4 appels (ca.800g)	300W+ Grill	13-15	-	Haal de klokhuizen uit de appels en vul deze met jam en rozijnen. Garneren met wat amandelsnippers. Leg de appels op een platte glazen ovenvaste schaal. Plaats de schaal direct op het onderste rooster.
Kipdelen	500 g (2pcs) 800 g (4pcs)	300W+ Grill	10-11 12-13	9-10 11-12	Bestrijk de kip met olie en kruiden. Leg de kip in een cirkel op het bovenste rooster. 2-3 minuten laten nagaren.
Lamskarbonade (medium)	500 g (4-5 st.)	Alleen grill	12-14	10-12	Bestrijk het vlees met olie en specerijen. Leg het vlees in een cirkel op het bovenste rooster. 2-3 minuten laten nagaren.
Varkens-karbonade	650 g (4pcs)	Magnetron + Grill	300W+ Grill 13-14	Alleen grill 9-10	Bestrijk het vlees met olie en specerijen. Leg het vlees in een cirkel op het bovenste rooster. 2-3 minuten laten nagaren.
Geroosterde vis	650 g (9 pcs)	300W+ Grill	10-11	9-10	Bestrijk het vel van een hele vis met olie en voeg kruiden en specerijen toe. Leg twee vissen naast elkaar (kop naast staart) op het bovenste rooster. 2-3 minuten laten nagaren.

Kooktips (vervolg)

OVEN

De ovenfunctie van de magnetron werkt hetzelfde als een heteluchtoven. Het verwarmingselement en de ventilator zijn tegen de achterwand bevestigd, waardoor de lucht kan circuleren.

Keukengerei/serviesgoed dat geschikt is voor de oven:
Het ovenvaste keukengerei dat u in het algemeen in een normale oven gebruikt (bakblikken, bakpapier enz.) kunt u ook gebruiken als u de magnetron als oven gebruikt.

Gerechten die u met de oven kunt bereiden:
Met de oven kunt u allerlei soorten gebak, cake, cakejes, broodjes, fruitcake, biscuitgebak, enz. bakken.

MICROGOLVEN +OVEN

In deze stand worden microgolven gecombineerd met hete lucht. De bereidingstijd wordt daardoor korter, terwijl het gerecht wel een mooi bruin korstje krijgt en knapperig blijft.
De ovenfunctie van de magnetron werkt hetzelfde als een heteluchtoven. Het verwarmingselement en de ventilator zijn tegen de achterwand bevestigd, waardoor de lucht kan circuleren.

Keukengerei/serviesgoed dat geschikt is voor de combinatiestand magnetron/oven:
Moet de microgolven door kunnen laten en ovenvast zijn (bijvoorbeeld glas, aardewerk en porselein zonder metaal). Zie ook de beschrijving onder Magnetron + grill.

Gerechten die u met de combinatiestand magnetron/oven kunt bereiden:
Allerlei soorten vlees, gevogelte, stoofschotels, gegratineerde gerechten, biscuitgebak, licht fruitcakes, quiches en brood.

Aanwijzingen voor het bakken van gerechten als hartige taarten/ quiches, pizza en vlees

Verwarm de oven met de voorverwarmfunctie voor tot de gewenste temperatuur.
Gebruik de vermogensstanden en tijden in onderstaande tabel als richtlijn bij het bakken.

Vers product	Portie	Vermogen	Tijd 1e kant (min.)	Tijd 2e kant (min.)	Aanwijzingen
HARTIGE					
Taart/Quiche (kant-en-klaar, gekoeld)	200 g 400 g	300 W + 180°C	6-7 10-11	-	Let de hartige taart/ quiche op bakpapier op het bovenste rooster. 2-3 minuten laten nagaren.
PIZZA					
Gekoelde pizza (kant-en-klaar)	300-400g	600 W + 220°C	6-7	-	Leg de pizza op het bovenste rooster. Na het bakken 2-3 minuten laten nagaren.
VLEES					
Rundvlees/ Lamsvlees (medium)	1200-1300g	1.: 600W + 160°C 2.: 600W + Grill	20-22	13-15	Bestrijk het vlees met olie en kruid het met peper, zout en paprika. Leg het vlees op het onderste rooster, met het dikste deel onder. Na het bakken in aluminiumfolie wikkelen en 10-15 minuten laten nagaren.
Braadkip	900g 1300 g	450 W + 250°C	14-16 18-20	12-14 14-16	Bestrijk de kip met olie en specerijen. Leg de kip eerst met de borst omlaag en daarna met de borst omhoog op het onderste rooster. 5 minuten laten nagaren.

NL

Aanwijzigen voor het bakken van broodjes, brood en cake

Verwarm de oven met de voorverwarmfunctie voor tot de gewenste temperatuur, tenzij in de tabel staat dat u niet hoeft voor te verwarmen.
Gebruik de vermogensstanden en tijden in onderstaande tabel als richtlijn bij het bakken.

Gerecht	Portie	Vermogen	Tijd (min.)	Aanwijzingen
BROODJES				
Broodjes (kant-en-klaar)	4-6 st. (van 50 g per stuk)	Alleen oven 180°C	3-4	Leg de broodjes in een cirkel op het onderste rooster. Gebruik ovenwanten als u de broodjes eruit haalt! 2-3 minuten laten nagaren.
Broodjes (voorgebakken)	4-6 st (van 50 g per stuk)	100 W + 200°C	7-8	Leg de broodjes in een cirkel op het onderste rooster. Gebruik ovenwanten als u de broodjes eruit haalt! 2-3 minuten laten nagaren.
Broodjes (van gekoeld vers gistdeeg)	200 g (4 st.) 400 g (8 pcs)	180 W + 220°C	10-11 15-16	Leg de broodjes op bakpapier in een cirkel op het bovenste rooster. Laat het midden leeg. Gebruik ovenwanten als u de broodjes eruit haalt! 2-3 minuten laten nagaren.
BROOD				
Stokbrood met ui of knoflook (voorgebakken en gekoeld)	200 g (1st.)	180 W + 220°C	7-8	Leg het bevroren stokbrood op bakpapier op het bovenste rooster. Gebruik ovenwanten om het stokbrood eruit te halen! Na het afbakken 2-3 minuten laten nagaren.
Witboord, tarwebrood (vers gistdeeg)	750 g	180 W + 220°C niet voorver-warmen!	21-23	Doe het verse deeg in een smal rechthoekig zwartmetalen bakblik van 25 cm. Maak in de lengte een inkeping. Leg het brood op het onderste rooster. 5-10 minuten laten nagaren.
Bruinbrood van rogge en tarwe (vers gistdeeg)	750 g	180 W + 220°C niet voorver-warmen!	28-30	Doe het verse deeg in een smal rechthoekig zwartmetalen bakblik van 25 cm. Maak in de lengte een inkeping. Leg het brood op het onderste rooster. 5-10 minuten laten nagaren.

Kooktips (vervolg)

Aanwijzigen voor het bakken van broodjes, brood en cake(vervolg)

Gerecht	Portie	Vermogen	Tijd (min.)	Aanwijzingen
CAKE Marmercake (op beslagbasis)	500g	180 W + 220°C	19-21	Doe het beslag in een rond zwartmetalen bakblik (18 cm). Plaats het blik op het onderste rooster. 5-10 minuten laten nagaren.
Roombotercake	800g	180 W + 220°C	22-23	Doe het beslag in een rechthoekige glazen ovenvaste schaal van 28 cm. Plaats de cake op het onderste rooster. 5-10 minuten laten nagaren.
Biscuitgebak	250g	220°C + 180 W	11-13	Doe het verse deeg in een rond glazen ovenvast schaaltje met een diameter van 18 cm. Plaats dit op het onderste rooster. . 5-10 minuten laten nagaren.
'Vruchtenvlaai	400g	220°C + 180 W	17-18	Neem een platte ronde glazen ovenvaste schaal met een diameter van 25 cm. Bedek de bodem met bakpapier en doe het beslag in de schaal. Plaats de schaal op het onderste rooster. 20-30 minuten laten nagaren. Garneer de vlaai met vruchten en glazuur.
Pasteitjes (van gistdeeg, gevuld)	250 g (5 st.)	100 W + 200°C	11-12	Plaats de pasteitjes op bakpier in een cirkel op het onderste rooster. Laat het midden leeg. Gebruik ovenwanten als u de pasteitjes eruit haal! 2-3 minuten lagen nagaren.
Muffins	400 g (6 st.)	180 W + 200°C	14-16	Doe het beslag in een zwartmetalen bakplaat voor muffins. Plaats de muffins op het onderste rooster. Gebruik ovenwanten om ze eruit te halen! 5 minuten laten nagaren.
Brownies	650 g	180 W + 200°C	20-22	Doe het beslag in een rechthoekige glazen ovenvaste schaal. Plaats de brownies op het onderste rooster. Gebruik ovenwanten om ze eruit te halen! 5 minuten laten nagaren.

Kooktips (vervolg)

Aanwijzingen voor het bakken van broodjes, brood, cake en taart

Verwarm de oven met de voorverwarmfunctie voor tot de gewenste temperatuur, tenzij in de tabel staat dat u niet hoeft voor te verwarmen.
Gebruik de vermogensstanden en tijden in onderstaande tabel als richtlijn bij het bakken.

Gerecht	Portie	Vermo-gen	Tijd (min.)	Aanwijzingen
Broodjes (voorgebakken)	6 st. (van ca. 50 g per stuk)	180 W + 200°C	6-7	Leg de broodjes in een cirkel op het onderste rooster. 2-5 minuten laten nagaren.
Broodjes (voor-gebakken)	6 st. (van ca. 50 g per stuk)	180 W + 200°C	6½-7½	Leg de broodjes in een cirkel op het onderste rooster. 2-5 minuten laten nagaren.
Croissants (kant-en-klaar)	4 st. (van ca. 50 g per stuk)	180 W + 200°C	4-5	Leg de croissants in een cirkel op het bovenste rooster. Na het afbakken 2-3 minuten laten nagaren.
Stokbrood/ uienstokbrood (voorgebakken)	200-250 g (1 st.)	180 W + 200°C	9-10	Leg het bevroren stokbrood op bakpapier op het onderste rooster. Na het afbakken 2-3 minuten laten nagaren.
Stokbrood met beleg (bijv. tomaat, kaas, ham, enz.) (Ingevroren)	250 g (2 st.)	450 W + 220°C	6-7	Leg de bevroren stokbroden naast elkaar op het onderste rooster. Na het afbakken 2-3 minuten laten nagaren.
Vruchtentaart/ vlaai (kant-en-klaar)	400-500 g	180 W + 180°C niet voorver-warmen!	8-10	Plaats de taart/vlaai op bakpapier. Zet een kleine taart of vlaai op het onderste rooster en een grote op het bovenste rooster. 15-30 minuten laten nagaren. Tip: in de magnetron laten nagaren en warm serveren.
Bladerdeeggebak (vers deeg met vulling)	250 g (5-6 st,)	180 W + 220°C	10-11	Leg het bladerdeeg op bakpapier op het onderste rooster. Na het afbakken 2-3 minuten laten nagaren.

Aanwijzingen voor het (af)bakken van bevroren pizza, pastagerechten, patat en kipnuggets

Verwarm de oven met de voorverwarmfunctie voor tot de gewenste temperatuur, tenzij in de tabel staat dat u niet hoeft voor te verwarmen.
Gebruik de vermogenstanden en tijden in onderstaande tabel als richtlijn bij het bakken.

Gerecht	Portie	Vermogen	Tijd (min.)	Aanwijzingen
Pizza (voor-gebakken)	300-400 g	600 W + 250°C	12-14	Leg de pizza op het onderste rooster. Na het afbakken 2-3 minuten lagen nagaren.
2 stokbroden (belegd of met vulling; voorgebakken)	2 x 125 g	300 W + 220°C	10-12	Leg de twee stokbroden op het bovenste rooster. Na het afbakken 2-3 minuten lagen nagaren.
Lasagne Cannelloni	400 g	450 W + 200°C	20-22	Doe de pasta in een geschikte glazen schaal of laat het in de oorspronkelijke verpakking (mits dit magnetron- en hittebestendig is). Zet de bevroren pasta op het onderste rooster. 2-3 minuten lagen nagaren.
Gegratineerde macaroni of tortellini	400 g	450 W + 200°C	18-20	Doe de pasta in een geschikte glazen schaal of laat het in de oorspronkelijke verpakking (mits dit magnetron- en hittebestendig is). Zet de bevroren gegratineerde pasta op het onderste rooster. 2-3 minuten lagen nagaren.
Aardappel-kroketten	500 g	180 W + 250°C	16-18	Leg de kroketten op het onderste rooster. 1-2 minuten laten nagaren.

Kooktips (vervolg)

TIPS

BOTER SMELTEN
Doe 50 g boter in een glazen schaaltje. Met plastic deksel afdekken.
Gedurende 30-40 seconden bij een vermogen van 900 W verwarmen, totdat de boter gesmolten is.

CHOCOLA SMELTEN
Doe 100 g chocola in een glazen schaaltje.
Gedurende 3-5 minuten bij een vermogen van 450 W verwarmen totdat de chocola gesmolten is.
Tijdens het smelten twee of drie keer omroeren. Gebruik ovenwanten als u het schaaltje uit de magnetron haalt.

GEKRISTALLISEERDE HONING SMELTEN
Doe 20 g honing in een glazen schaaltje.
Gedurende 20-30 seconden bij een vermogen van 300 W verwarmen totdat de honing gesmolten is.

GELATINE SMELTEN
Laat droge gelatineblaadjes (10 g) gedurende 5 minuten in koud water weken.
Doe de uitgelekte gelatine in een glazen schaaltje.
Gedurende 1 minuut bij een vermogen van 300 W verhitten.
Na het smelten doorroeren.

GLAZUUR KOKEN (VOOR CAKES EN TAARTEN)
Meng in een glazen kom ongeveer 14 gram instantglazuur met 40 g suiker en 250 ml koud water in een glazen kom. Niet afdekken. Gedurende 3½ tot 4½ minuut verhitten bij een vermogen van 900 W tot het glazuur doorzichtig is.
Tijdens het koken twee keer doorroeren.

JAM KOKEN
Doe 600 g fruit (bijvoorbeeld gemengde bessen) in een glazen kom met deksel. 300 g geleisuiker toevoegen en goed doorroeren. De kom afdekken en gedurende 10-12 minuten verhitten bij een vermogen van 900 W.
Tijdens het koken regelmatig doorroeren. 5 minuten met het deksel erop laten nagaren. Daarna direct in kleine jampotjes met schroefdoppen doen.

PUDDING KOKEN
Meng het puddingpoeder met suiker en melk (500 ml) volgens de instructies op de verpakking. Goed doorroeren. Doe de pudding in een glazen kom met deksel.
Afgedekt 6½ tot 7½ min. koken bij een vermogen van 900 W.
Tijdens het koken regelmatig goed doorroeren.

AMANDELSNIPPERS BRUINEN
Verspreid 30 g amandelsnippers over een ovenvast bord.
3 ½ tot 4 ½ min. verhitten bij een vermogen van 600 W. Regelmatig keren.
2-3 min. in de oven laten nagaren. Gebruik ovenwanten als u het bord eruit haalt!

Reinigen

NL

De volgende onderdelen van uw magnetron moet u regelmatig schoonmaken om te voorkomen dat zich voedselresten en vet verzamelen:

- ***Binnen- en buitenwanden***
- ***Deur en deurvergrendeling***
- ***Draaiplateau en geleidingsring***

☛ Zorg er **ALTIJD** voor dat de deurvergrendeling goed schoon is en de deur goed sluit.

1. Reinig de buitenkant met een zachte doek en een warm sopje. Nabehandelen met schoon water en tenslotte afdrogen.
2. Verwijder vlekken van de binnenwanden en de geleidingsring met een in een warm sopje gedompelde doek. Nabehandelen met een vochtige doek en tenslotte afdrogen.
3. Om vastzittende voedselresten los te maken en geurtjes weg te krijgen, zet u een kop verdund citroensap op het draaiplateau en verhit deze 10 minuten op vol vermogen.
4. U kunt het plateau desgewenst in de vaatwasser schoonmaken

✉ **MORS GEEN** water in de ventilatieopeningen. Gebruik NOOIT agressieve schoonmaakmiddelen of chemische oplosmiddelen. Let vooral op bij het reinigen van de afdichtingen van de deur. Zorg dat:

- **Er zich geen voedselresten verzamelen**
- **Er geen vuil of voedselresten achterblijven, waardoor de deur niet meer goed sluit**

Onderhoud en opslag van uw magnetron

Wilt u uw oven langere tijd opslaan of moet er onderhoud aan gepleegd worden, let dan op het volgende.

U kunt de magnetron niet gebruiken als de deur of de deurvergrendeling beschadigd is:

- ***Scharnier gebroken***
- ***Beschadigde vergrendeling***
- ***Behuizing vervormd of krom***

De magnetron mag alleen gerepareerd worden door een gekwalificeerde magnetrontechnicus.

☛ Haal **NOOIT** de behuizing van de magnetron af. Als de magnetron het niet goed doet, doet u het volgende

- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Neem contact op met het Samsung service-center.

✉ Wilt u uw oven tijdelijk opslaan, zet hem dan in een droge, stofvrij ruimte.

- Reden: Door stof en vocht kan de werking van de diverse onderdelen van de magnetron achteruit gaan.

Technische gegevens

SAMSUNG streeft er voortdurend naar zijn producten te verbeteren. Daardoor kunnen zowel de technische gegevens als deze gebruiksaanwijzing zonder nadere aankondiging worden gewijzigd.

Netspanning	230V ~ 50 Hz AC
Energieverbruik	
Maximum vermogen	3100 W
Magnetron	1400 W
Gril (verwarmingselement)	1300 W
Oven (verwarmingselement)	1700 W
Vermogen	100 W / 900 W - 6 niveaus (IEC-705)
Frequentie	2450 MHz
Afmetingen (B x D x H)	
Buitenkant	625 x 575 x 390 mm
Binnenkant	369 x 391.7 x 252 mm
Inhoud	37 liter
Gewicht	
Transport	ca. 28 kg.
Netto	ca. 26 kg.

SAMSUNG ELECTRONICS

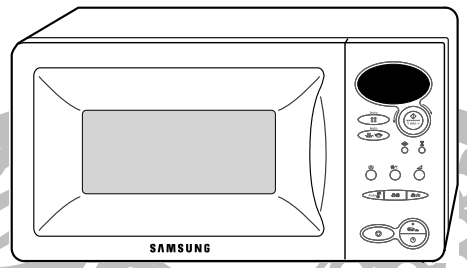
SAMSUNG

FOUR À MICRO–ONDES

Mode d'emploi

C130 / C130B / C130T / C130F

C131 / C131B / C131T / C131F

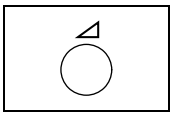


Présentation rapide 2
Le four 2
Tableau de commandes....3
Accessoires 3
Utilisation du mode d'emploi 4
Précautions de sécurité....5
Installation 6
Réglage de l'heure 7
Comment fonctionne un four à micro-ondes....7
Vérifiez que votre four fonctionne correctement 8
Que faire en cas de doute ou de problème....8
Cuire / Réchauffer 9
Niveaux de puissance et variations de temps....9
Arrêt de la cuisson....10
Changer le temps de cuisson....10
La fonction Réchauffage et Cuisson Auto....10
Utilisation du plateau croustillant....12
La fonction Décongélation Automatique 13
Utilisation de la plaque et de la grille métallique carrée (C131 / C131B / C131T / C131F uniquement)....14
Cuisson en plusieurs étapes 16
Réglage du temps de repos 17
Choix des accessoires 17
Préchauffage du four....17
Cuisson par convection 18
Griller 18
Choisir la position de l'élément chauffant....19
Cuisson à la broche....19
Utilisation de la multi-broche verticale....20
Combiner micro-ondes et gril 20
Combiner micro-ondes et convection....21
Verrouillage de sécurité du four à micro-ondes 22
Éteindre le bippeur 22
Désactivez la rotation du plateau 22
Guide d'ustensiles 23
Guide de cuisson....24
Nettoyage de votre four à micro-ondes....35
Rangement et réparation de votre four à micro-ondes 36
Caractéristiques techniques....36

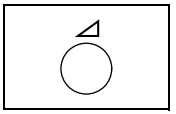
FR

Présentation rapide

Si vous voulez cuire les aliments



1. Placez les aliments dans le four.
Appuyez sur le bouton **NIVEAU DE PUISSANCE** (⊿).

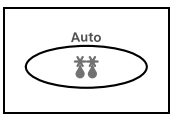


2. Sélectionnez le niveau de puissance en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **NIVEAU DE PUISSANCE** (⊿) .
Sélectionnez le temps de cuisson approprié en faisant tourner la **commande rotative**.

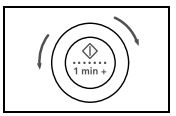
3. Appuyez sur le bouton **Démarrer** (◇ 1min+) .
Résultat :

- La cuisson démarre.
- Lorsque la cuisson est terminée le four émet un bip et le “0” allume quatre fois. Ensuite le signal de rappel sonne une fois toutes les minutes.

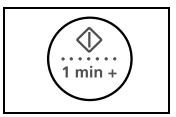
Si vous voulez décongeler les aliments



1. Placez les aliments surgelés dans le four. Sélectionnez le type de produit en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE** (⁂).

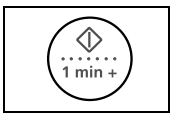


2. Sélectionnez le poids approprié en faisant tourner la **commande rotative**.



3. Appuyez sur le bouton **Démarrer** (◇ 1min+) .

Si vous voulez prolonger le temps de cuisson



Laissez les aliments dans le four.
Appuyez sur le bouton **Démarrer** (◇ 1min+) une ou plusieurs fois par tranche de 1 minute supplémentaire.

Le four

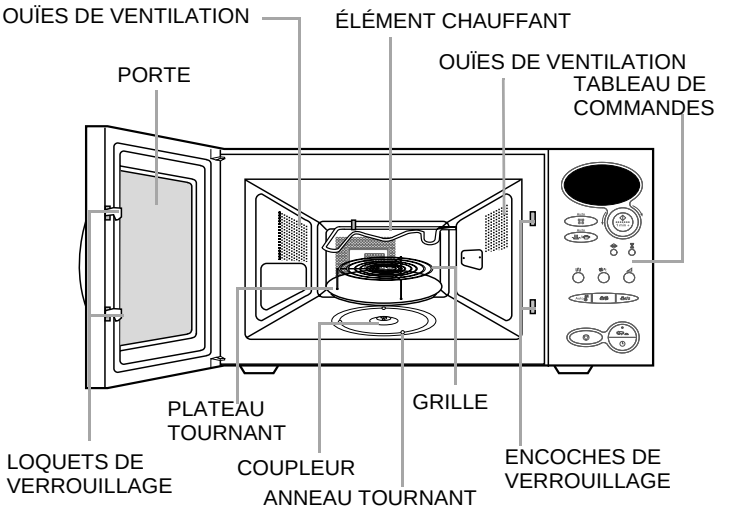
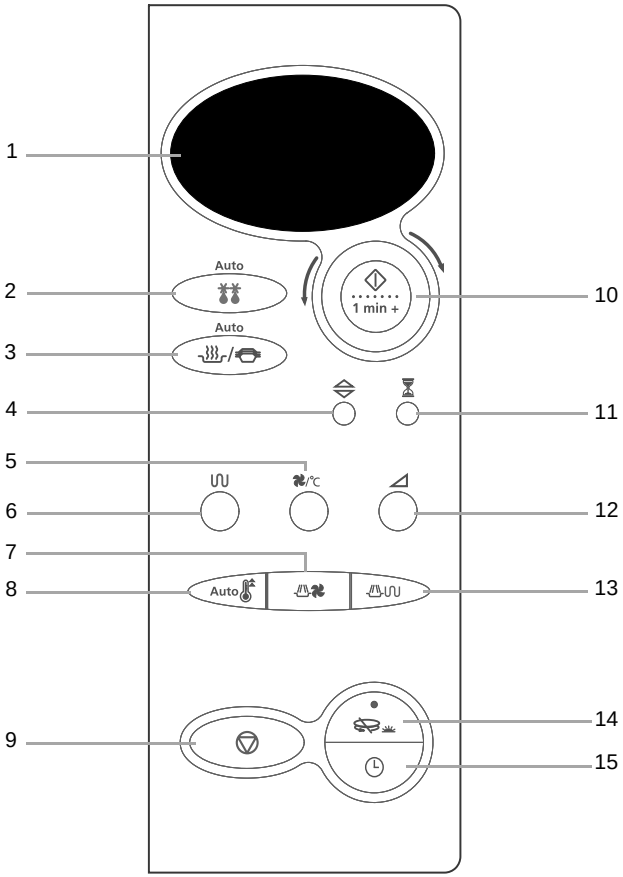


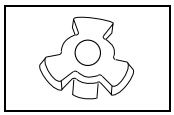
Tableau de commandes



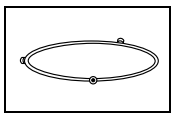
1. Afficheur
2. Décongélation automatique
3. Réchauffage et cuisson automatique
4. Changer le temps de cuisson
5. Sélection du mode convection/ température
6. Sélection du mode gril
7. Sélection du mode combiné (micro-ondes+convection)
8. Sélection du mode préchauffer
9. Arrêter/annuler
10. Démarrer / prolonger le temps de cuisson(Sélection de temps, poids et recette)
11. Réglage du temps de repos
12. Sélection micro-ondes/niveau de puissance
13. Sélection du mode combiné (micro-ondes + gril)
14. Activation/désactivation de la rotation du plateau
15. Réglage de l'horloge

Accessoires

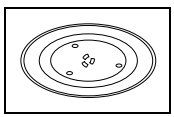
Dépendant du modèle que vous avez acheté, vous avez obtenu quelques accessoires, que vous pouvez utiliser de manières différentes.



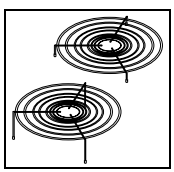
1. Coupleur, placé déjà sur une partie du moteur au fond du four.
But : Le coupleur fait tourner l'anneau tournant.



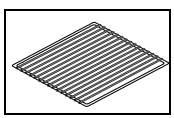
2. Anneau tournant, doit être placé au centre du four.
But : L'anneau tournant supporte le plateau tournant.



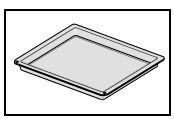
3. Plateau tournant, doit être placé sur le coupleur, avec le centre sur le coupleur.
But : Le plateau tournant serve comme la surface de cuire principal. Vous pouvez l'enlever simplement pour le nettoyer.



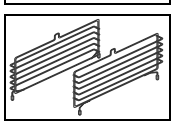
4. Grilles (grille du haut, grille du bas), doivent être placées sur le plateau tournant.
But : Les grilles peuvent être employées si vous voulez chauffer deux plats en même temps. Vous pouvez placer un petit plat sur le plateau tournant et l'autre sur la grille . Les grilles servent aussi aux cuissons avec gril, convection et combinées.



5. Grille métallique carrée, à placer sur les supports.
But : La grille métallique est à utiliser pour la cuisson par **convection** (C131 / C131B / C131T / C131F uniquement) (Voir page 14).

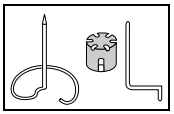


6. Plaque métallique carrée, à placer sur les supports.
But : La plaque métallique est à utiliser pour la cuisson par **convection** (C131 / C131B / C131T / C131F uniquement) (Voir page 14).

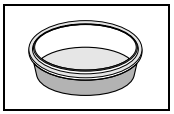


7. Supports, à positionner dans les glissières à droite et à gauche du four (C131 / C131B / C131T / C131F uniquement) (Voir page 14).
But : La grille et la plaque métallique carrée sont placées sur les supports.

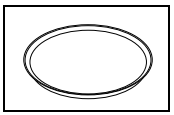
Accessoires (suite)



8. Tournebroche, Rotissoire et Brochettes, à placer dans la cocotte en verre (C130B/C130F/C131B/C131F uniquement).
But : Le tournebroche est un moyen pratique de faire griller un poulet, car sa chair n'est pas trop cuite. Il peut aussi servir pour la cuisson combinée au gril.



9. Cocotte en verre, à placer sur le plateau tournant (C130B/C130F/C131B/C131F uniquement).
But : Le support à rôtir se place dans la cocotte en verre.



10. Plateau croustillant, doit être placé sur le plateau tournant (C130T/C130F/C131T/C131F uniquement).
But : Le plateau croustillant sert à mieux faire dorer les aliments dans le micro-onde ou aux modes de cuisson combinés au gril. Il rend les patisseries et les pizza croustillantes.

Utilisation du mode d'emploi

Vous avez acheté un four à micro–ondes SAMSUNG. Votre mode d'emploi contient beaucoup d'informations valables sur l'emploi de votre four à micro–ondes :

- ***Précautions de sécurité***
- ***Accessoires et ustensiles appropriés***
- ***Une guide de cuisson***

Dans la couverture vous trouvez une présentation rapide des trois operations de cuire de base:

- ***Cuire un plat (micro-ondes)***
- ***Décongeler un plat***
- ***Prolonger le temps de cuisson, si le plat n'est pas assez cuit ou doit être réchauffé plus longtemps***

A la fin du livret vous trouverez des illustrations du four et, plus important, du tableau de commandes que vous aiderez à trouver les boutons plus facilement.

Dans les procédures pas à pas, deux symboles différents sont employés.

☛ **Important** ✉ **Note**

PRÉCAUTIONS A EVITER L'EXPOSITION POSSIBLE A l'ENERGIE MICRO–ONDES EXCESSIVE.

Si vous n'observez pas les précautions de sécurité suivantes, vous risquez de vous exposer à l'énergie micro-ondes nuisibles.

(a) N'essayez jamais de faire fonctionner le four avec la porte ouverte. Il est important de ne pas enlever ni altérer les loquets de sécurité (loquets de verrouillage) ou d'insérer quelque chose dans les encoches de verrouillage.

(b) Vous ne devez jamais placer un objet devant la porte du four. Eviter que les restes d'aliments ou les résidus du nettoyant s'accumulent sur les surfaces. Assurez–vous que la porte et les surfaces des fermetures restent propres en les nettoyant d'abord avec une étoffe humide et ensuite avec une étoffe douce et sèche.

(c) Ne faites pas fonctionner le four s'il est endommagé avant qu'il soit réparé par un technicien de service micro–ondes formé par le fabricant.
Il est particulièrement important que la porte du four se ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagées:
(1) La porte, les fermetures de la porte et les surfaces des fermetures
(2) Les charnières de la porte (ni cassés, ni desserrés),
(3) Le câble secteur

(d) Ce four doit être exclusivement révisé ou réparé par un technicien de service micro–ondes formé par le fabricant.

Précautions de sécurité

FR

Précautions de sécurité importantes

Lire attentivement et garder pour emploi dans le futur.

Avant de faire chauffer des aliments ou des liquides dans votre four à micro-ondes, veuillez vérifier que les précautions de sécurité suivantes ont été prises.

1. **NE PAS** utiliser d'ustensiles de cuisson métalliques dans le four à micro-ondes.
- Boîtes métalliques
- Assiettes et plats ornés de dorures ou argentés
- Brochettes, fourchettes, etc.

Raison : Un arc électrique ou des projections peuvent se produire et endommager le four.

2. **NE PAS** faire chauffer :
- De bouteilles, pots, conserves hermétiquement fermés ou sous-vide
  Ex) Comme les petits pots pour bébé
- D'aliments hermétiques par nature
  Ex) Comme les oeufs, les noix dans leur coquille, les tomates

Raison : L'augmentation de la pression peut provoquer leur explosion.
Conseil : Enlever le couvercle, percer l'enveloppe, le sac, etc. de quelques trous

3. **NE PAS** faire fonctionner le four à micro-ondes à vide.
Raison : Les parois du four pourraient être endommagées.
Conseil : Toujours laisser un verre d'eau à l'intérieur du four. L'eau absorbera les micro-ondes si vous faites démarrer le four accidentellement alors qu'il est vide

4. **NE PAS** obstruer les ouïes de ventilation situées à l'arrière avec du papier ou du tissu.
Raison : Le papier ou le tissu pourrait s'enflammer car de l'air chaud est évacué du four.

5. **TOUJOURS** mettre des gants pour enlever un plat du four.
Raison : Certains plats absorbent les micro-ondes et la chaleur est toujours transférée des aliments vers le plat. Les plats sont donc chauds.

6. **NE PAS** toucher les éléments chauffants, ni l'intérieur du four.
Raison : Ces parois peuvent être suffisamment chaudes pour brûler, même une fois la cuisson terminée et même si elles ne semblent pas être chaudes. Ne pas mettre en contact de matériaux inflammables avec l'intérieur du four. Laisser d'abord le four refroidir.

7. Afin de réduire le risque d'incendie à l'intérieur du four :
- Ne pas ranger de matériaux inflammables dans le four
- Enlever les liens métalliques torsadés des emballages en papier ou en plastique
- Ne pas utiliser le four à micro-ondes pour faire sécher des journaux
- En cas d'émanation de fumée, laissez la porte du four fermée et éteindre ou débrancher le four.

8. Prendre toutes les précautions nécessaires pour faire chauffer des liquides ou des aliments pour bébé.
- TOUJOURS laisser reposer au moins 20 secondes après l'extinction du four, afin que la température se répartisse uniformément.
- Remuer pendant la cuisson, si nécessaire, mais TOUJOURS remuer après la cuisson.
- Il y a des risques de projections bouillantes, même après la cuisson. Cést pourquoi vous devez remurr avant, durant et après la cuisson.
- En cas de brûlures, suivez ces instructions de PREMIERS SECOURS :
  * Immerger la zone brûlée dans l'eau froide pendant au moins 10 minutes.
  * Couvrir avec un vêtement propre et sec.
  * N'appliquer aucune crème, huile ou lotion.
- **NE JAMAIS** remplir le récipient jusqu'au bord et choisir un récipient plus large en haut qu'en bas afin d'éviter que le liquide ne déborde au moment de l'ébullition. Les bouteilles avec un col rétréci peuvent également exploser en cas de surchauffe.
- **TOUJOURS** vérifier la température des aliments ou du lait pour bébé avant de le lui donner.
- **NE JAMAIS** faire chauffer un biberon avec la tétine, le biberon pourrait exploser en cas de surchauffe.

9. Veiller à ne pas endommager le câble secteur
- Ne pas faire tremper le câble secteur dans l'eau et le tenir éloigné des surfaces chaudes.
- Ne pas faire fonctionner cet appareil si son câble ou sa prise secteur sont endommagés.

10. Se tenir éloigné du four lors de l'ouverture de la porte.
Raison : L'air chaud ou la vapeur qui s'en échappe peut provoquer des brûlures.

11. Maintenir l'intérieur du four propre.
- Nettoyer l'intérieur du four directement après chaque emploi avec un produit de nettoyage non-agressif, mais d'abord faire refroidir le four afin d'éviter des brûlures.

Raison : Des particules alimentaires ou des projections d'huile sur les parois du four peuvent endommager la surface et réduire l'efficacité du four.

Précautions de sécurité (suite)

12. Vous remarquerez peut-être un déclic pendant le fonctionnement du four (particulièrement lors des opérations de décongélation).

Raison : C'est normal et dû au changement de la puissance électrique.

13. Lorsque le four à micro-ondes fonctionne à vide, le secteur est automatiquement coupé par mesure de sécurité. Vous pourrez le faire fonctionner à nouveau normalement après 30 min.

- Ne pas s'inquiéter si le four continue à fonctionner après la cuisson.

Reason: Une ventilation de quelques minutes est prévue lorsque le four à micro-ondes n'est pas en marche. Lorsque ce dernier a fonctionné pendant quelques minutes et dés lors que le bouton d'arrêt est sollicité ou lorsque la porte est ouverte en fin de cuisson, la ventilation se met en route afin de refroidir les composants électroniques. En fin de cuisson, le four va émettre un signal sonore et l'affichage "0" va clignoter quatre fois. L'appareil va ensuite émettre un signal sonore toutes les minutes.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Pendant la cuisson, regardez de temps en temps à l'intérieur du four lorsque les aliments se trouvent dans des emballages jetables en plastique, en papier ou autres matériaux combustibles.

AVERTISSEMENT:

Ne pas utiliser le four si la porte ou les joints de la porte sont endommagés. Le four ne doit pas fonctionner avant d'être réparé par une personne compétente.

AVERTISSEMENT:

Il est très dangereux pour une personne non compétente d'effectuer des manipulations ou des réparations impliquant le démontage du couvercle protégeant des micro-ondes.

AVERTISSEMENT:

Les liquides et autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans un récipient fermé car ce dernier pourrait exploser.

AVERTISSEMENT:

Veillez à ce que les enfants utilisent le four uniquement sans surveillance si l'enfant sait comment le four fonctionne et lesquels sont les risques d'un emploi impropre.

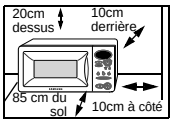
AVERTISSEMENT:

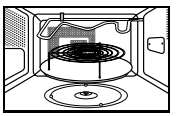
La cavité du four et la porte deviennent chaudes en utilisant les modes cuisson à convection et cuisson combinée.

☛ NE PAS utiliser le four sans le coupleur, l'anneau tournant et le plateau tournant.

Installation

Ce four à micro-ondes peut être placé pratiquement partout (plan de travail de cuisine ou étagère, plateau à roulettes, table).





1. Assurez-vous que la ventilation est suffisante en laissant 10 cm d'espace au minimum derrière le four et à côté du four, 20 cm au minimum au-dessus du four et 85 cm du sol.

2. Enlevez tous les matériaux d'emballage à l'intérieur du four.
Installez l'anneau tournant et le plateau tournant.
Contrôlez si le plateau peut tourner librement.

3. On doit positionner le four tellement que la prise soit accessible.

☛ **Ne jamais** bloquer les ouvertures de ventilation. Ainsi le four peut se surchauffer et se débrancher automatiquement. On ne peut pas faire fonctionner le four jusqu'au moment où il s'est refroidi suffisamment.

☛ Par mesure de sécurité personnelle, branchez le câble secteur à une prise de terre à 3 broches, 230 Volt, 50Hz, CA. Si le câble secteur est endommagé, vous devez le remplacer par un câble spécial. Contactez votre revendeur local ou une autre personne qualifiée pour le faire remplacer.

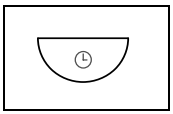
☛ **Ne pas** installer le four dans un environnement chaud et humide, par exemple à côté d'un four traditionnel ou un radiateur. Vous devez tenir compte des spécifications de raccordement du four et si vous utilisez une rallonge, cette rallonge doit correspondre aux spécifications du câble fourni avec le four. Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez l'intérieur fu four, la porte et ses fermetures au moyen d'une étoffe humide.

Réglage de l'heure

Votre four à micro-ondes est équipé d'une horloge interne. L'heure peut être affichée sous la forme 24 heures ou 12 heures. Vous devez régler l'horloge :

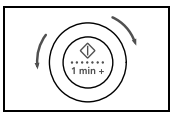
- ***Lors de la première installation de votre four à micro-ondes***
- ***Après une coupure de courant***

✉ Ne pas oublier de la remettre à l'heure lors du passage de l'heure d'été à l'heure d'hiver.

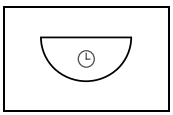


1. Pour afficher l'heure au format... — **Appuyer sur le bouton Horloge (🕒)...**

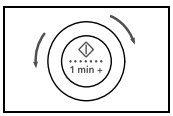
24 heures	Une fois
12 heures	Deux fois



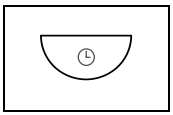
2. Tournez la **commande rotative** pour régler les heures.



3. Appuyez sur le bouton **Horloge** (🕒) .



4. Tournez la **commande rotative** pour régler les minutes.



5. Quand l'heure correcte est affichée, appuyez sur le bouton **Horloge** (🕒) une fois de plus pour démarrer l'heure.
Résultat : L'heure est affichée quand le four à micro-ondes ne fonctionne pas.

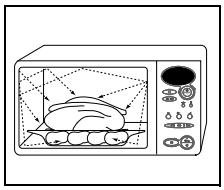
Comment fonctionne un four à micro-ondes

Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à hautes fréquences ; l'énergie qu'elles dégagent permet de cuire ou de réchauffer les aliments sans changer leur forme ni leur couleur.

Vous pouvez utiliser votre four à micro-ondes pour :

- ***Décongeler***
- ***Réchauffer***
- ***Cuisiner***

Principe de la cuisson



1. Les micro-ondes générées par le magnétron sont réparties uniformément lorsque les aliments tournent sur le plateau. Ils sont cuits de tous les côtés.

2. Les micro-ondes sont absorbées par les aliments sur environ 2,5 cm d'épaisseur. La cuisson se poursuit au fur et à mesure que la chaleur se disperse dans les aliments.

3. Les temps de cuisson varient en fonction du récipient utilisé et des propriétés des aliments :
- Leur quantité et leur densité
- L'eau qu'ils contiennent
- La température initiale (réfrigéré ou pas)

☛ Comme la partie centrale des aliments est cuite par dispersion de la chaleur, la cuisson se poursuit même après avoir retiré les aliments du four. Les temps d'attente mentionnés dans les recettes et dans ce livret doivent donc être respectés pour assurer :
- Une cuisson complète des aliments jusqu'au coeur
- Une même température sur l'ensemble des aliments

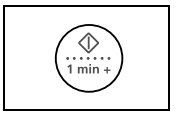
FR

Vérifiez que votre four fonctionne correctement

La procédure simple décrite ici vous permet de vérifier que votre four fonctionne correctement à tout moment. En cas de doute, reportez-vous au paragraphe "Que faire en cas de doute ou de problème" de la page suivante.

✉ Le four doit être branché dans une prise secteur appropriée. Le plateau tournant doit être en place dans le four. Si une puissance autre que maximum (100% - 900 W) est utilisée, l'eau mettra plus de temps à bouillir.

Ouvrez le four en tirant la poignée à droite sur la porte. Placez un verre d'eau sur le plateau tournant. Refermez la porte.



Appuyez sur le bouton **Démarrer** (◇ 1min+). Réglez le temps sur 4 à 5 minutes en appuyant 4 ou 5 fois sur le bouton (◇ 1min+).
Résultat : Le four fait chauffer l'eau pendant 4 à 5 minutes. L'eau se met à bouillir.

Que faire en cas de doute ou de problème

Il faut toujours un peu de temps pour se familiariser avec de nouveaux appareils. Si vous rencontrez un des problèmes décrits ci-dessous, essayez une des solutions proposées. Cela vous évitera de devoir appeler inutilement le service après-vente et de perdre du temps.

- Ce qui est normal :
  - Présence de condensation à l'intérieur du four
  - Courant d'air autour de la porte et à l'extérieur
  - Réflexion lumineuse autour de la porte et à l'extérieur
  - Vapeur s'échappant de la porte ou des évents
- Les aliments ne sont pas du tout cuits
  - Avez-vous réglé correctement le minuteur et appuyé sur le bouton **Démarrer** (◇ 1min+) ?
  - La porte est-elle fermée ?
  - Avez-vous surchargé le circuit électrique et provoquer une coupure de courant ?
- Les aliments sont soient trop, soient pas assez cuits.
  - La durée de cuisson était-elle appropriée à ce type d'aliment ?
  - La puissance choisie était-elle appropriée ?
- Des éclaboussures et des craquements se produisent à l'intérieur du four (arc)
  - Avez-vous utilisé un plat avec des parties métalliques ou des dorures ?
  - Avez-vous laissé une fourchette ou tout autre ustensile métallique dans le four ?
  - Le papier d'aluminium se trouve-t-il trop près des parois ?
- Le four provoque des interférences avec les postes de radio ou de télévision
  - De faibles interférences peuvent être observées sur les postes de télévision ou de radio lorsque le four fonctionne. C'est normal.
    - * Pour résoudre ce problème, éloignez le four des postes de télévision ou de radio et des antennes.
  - Si des interférences sont détectées par le microprocesseur du four, l'affichage peut être réinitialisé.
    - * Pour résoudre ce problème, débranchez la prise puis rebranchez-la. Remettez l'horloge à l'heure.
- Le message "E3" indique :
  - Éviter toute surchauffe à l'intérieur du compartiment de cuisson ce qui pourrait provoquer un incendie. En cas de surchauffe, laissez refoirdir suffisamment, puis effectuez une réinitialisation en appuyant sur le bouton " ▽ " .

Si les conseils donnés ci-dessus ne résolvent pas le problème, notez :

- ***Les numéros de modèle et de série, en général à l'arrière du four***
- ***Vos détails de garantie***
- ***Une description claire de votre problème,***

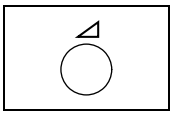
puis contactez votre revendeur local ou le service après-vente de SAMSUNG.

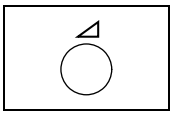
Cuire / Réchauffer

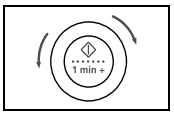
La procédure suivante explique comment cuire ou réchauffer les aliments.

☛ TOUJOURS vérifier les réglages de cuisson avant de laisser le four sans surveillance.

Ouvrez la porte. Placez d'abord les aliments au centre du plateau tournant. Refermez la porte. Ne jamais mettre en marche le four à micro-ondes lorsqu'il est vide.







1. Appuyez sur le bouton **NIVEAU DE PUISSANCE** (◿) .
Résultat : Les indications suivantes sont affichées :
| (cuisson en une étape)
(mode micro-ondes)

Sélectionnez la puissance appropriée en appuyant à nouveau sur le bouton **NIVEAU DE PUISSANCE** (◿) jusqu'à ce que la puissance correspondante soit affichée. Reportez-vous au tableau des puissances de la page suivante.

2. Sélectionnez la durée appropriée en faisant tourner la **commande rotative**.
- Exemple: Pour un temps de cuisson de 3 minutes et 30 secondes, vour tournez la commande rotative à droite à 3:30.

Résultat : Le temps de cuisson est affiché.

3. Appuyez sur le bouton **Démarrer** (◇ 1min+) .
Résultat : La lumière du four s'allume et le plateau se met à tourner. La cuisson démarre.
- ◆ Lorsque la cuisson est terminée le four émet un bip et le "0" allume quatre fois. Ensuite le signal de rappel sonne une fois toutes les minutes.

✉ Si vous voulez savoir le niveau de puissance actuel du four, appuyez une fois sur le bouton **NIVEAU DE PUISSANCE** (◿). Si vous voulez changer le niveau de puissance pendant la cuisson, sélectionner le niveau de puissance approprié en appuyant sur le bouton **NIVEAU DE PUISSANCE** (◿) jusqu'à ce que la puissance correspondante soit affichée.

✉ Si vous voulez chauffer un plat peu de temps au niveau maximum (900W), vous n'avez qu'à appuyer sur le bouton **Démarrer** (◇ 1min+) une fois par tranche de une minute à cuire. Le four commence immédiatement. On peut programmer le mode Micro-ondes pour cuire des aliments en deux étapes.

Niveaux de puissance et variations de temps

La fonction de réglage de la puissance permet d'adapter la quantité d'énergie diffusée et donc le temps nécessaire à la cuisson ou au réchauffage des aliments, en fonction de leur type et de la quantité. Vous pouvez choisir un des six niveaux de puissance mentionné ici.

Niveau de Puissance	Pourcentage	Puissance dégagée
MAXIMUM	100%	900W
MOYENNE FORTE	67%	600W
MOYENNE	50%	450W
MOYENNE BASSE	33%	300W
DÉCONGÉLATION	20%	180W
BASSE	11%	100W

Les temps de cuisson indiqués dans les recettes et dans ce livret correspondent à la puissance spécifique indiquée.

Si vous choisissez..	Le temps de cuisson doit être...
Une puissance plus élevée	Réduit
Une puissance moindre	Augmenté

FR

FR

Arrêt de la cuisson

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment pour :

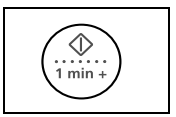
- ***Vérifier l'état des aliments***
- ***Tourner ou remuer les aliments***
- ***Faire reposer les aliments***

Pour arrêter la cuisson...	**Vous...**
Temporairement	Ouvrez la porte. Résultat : La cuisson est interrompu. Pour continuer, refermez la porte.et appuyez sur le bouton **Démarrer** (◊ 1min+) .
Complètement	Appuyez sur le bouton **Arrêter** (▽) . Résultat : La cuisson est interrompu. Si vous voulez annuler les réglages de cuisson, appuyez encore une fois sur le bouton **Arrêter** (▽).

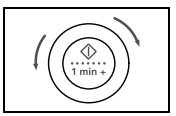
Changer le temps de cuisson

Comme pour la cuisine traditionnelle, vous pouvez trouver qu'en fonction des caractéristiques des aliments ou de votre goût, il est nécessaire d'ajuster légèrement les temps de cuisson. Vous pouvez alors :

- ***Vérifier la progression de la cuisson à tout moment, simplement en ouvrant la porte***
- ***Augmenter ou réduire le temps de cuisson restant***



1. Pour prolonger le temps de cuisson, appuyez sur le bouton **Démarrer** (◊ 1min+) une ou plusieurs fois par tranche de une minute supplémentaire.
- Exemple: Pour ajouter 3 minutes, vous appuyez trois fois sur le bouton **Démarrer** (◊ 1min+).



2. Vous pouvez réduire ou augmenter le temps de cuisson pendant la cuisson en faisant tourner le bouton à droite ou à gauche.

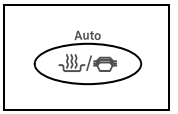
La fonction Réchauffage et Cuisson Auto

La fonction Réchauffage et Cuisson Auto (♨/🍽) dispose de dix temps de cuisson préprogrammés. Vous n'avez pas besoin de régler les temps de cuisson, ni la puissance.

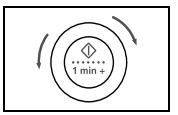
Il suffit de régler le nombre de parts.

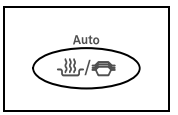
☛ N'utilisez que des récipients adaptés aux micro-ondes.

Ouvrez la porte, placez les aliments au centre du plateau tournant et refermer la porte.

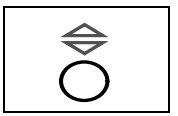


1. Sélectionnez le type de produit en appuyant sur le bouton **Réchauffage et Cuisson Auto** (♨/🍽) et sélectionnez le réglage approprié en faisant tourner la **commande rotativ** (9 programmes). Reportez-vous au tableau des pages suivantes pour une description des dix réglages préprogrammés.

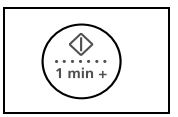




2. Sélectionnez le nombre de parts en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Réchauffage et Cuisson Auto** (♨/🍽).



3. Augmenter ou diminuer le temps de cuisson, si nécessaire, en appuyant respectivement sur les boutons **Plus/Moins**(◈).



4. Appuyez sur le bouton **Démarrer** (◊ 1min+) .
Résultat : Le plat est cuit selon le réglage préprogrammé choisi.
- ◆ Lorsque la cuisson est terminée le four émet un bip et le "0" allume quatre fois. Ensuite le signal de rappel sonne une fois toutes les minutes.

La fonction Réchauffage et Cuisson Auto (suite)

Le tableau suivant présente les divers programmes de Réchauffage et de Cuisson Auto, les quantités, les durées et les recommandations appropriées. Les programmes 1, 2, 3, 6 et 7 n'utilisent que les micro-ondes. Les programmes 4 et 5 utilisent la combinaison de micro-ondes et convection.

Les programmes 8 et 9 utilisent la combinaison micro-ondes et gril.

Code	Aliment	Portion	Temps de repos	Recommandations
A - 1	Boissons Café, lait, thé, eau à la température d'appartement	150ml (1 tasse) 300ml (2 tasses) 450ml (3 tasses) 600ml (4 tasses)	1-2 min.	Versez le liquide dans une tasse en céramique et faites chauffer sans couvrir. Placez 1 tasse au centre, 2 l'une en face de l'autre et 3 ou 4 en cercle. Remuez les boissons avant et après le temps de repos. Soyez prudent quand vous enlevez les tasses (voir les instruction de sécurité).
A - 2	Soupe/Sauce (froide)	200-250 ml 300-350 ml 400-450 ml 500-550 ml 600-650 ml 700-750 ml	2-3 min	Versez la soupe ou sauce dans une soupière ou cocette en céramique. Couvrir pendant le réchauffage et le temps de repos. Remuez avant et après le temps de repos.
A - 3	Plat tout prêt (froid)	300-350 g 400-450 g 500-550 g	3 min	Placez la viande sur une assiette en céramique et couvrez-la d'un film étirable pour micro-ondes. Ce programme convient aux plats de viande composés de 3 ingrédients (par ex. viande avec sauce, légumes et accompagnement de pommes-de-terre, riz ou pâtes).
A - 4	Pizza (congelée)	300 g 400 g 500 g	-	Placez la pizza congelée sur la grille du haut.
A - 5	Pommes de terre	2 x 200 g 4 x 200 g 6 x 200 g	4-5 min	Utiliser des pommes de terre de la même taille et d'un poids d'environ 200 grammes. Nettoyér les pommes de terre et les percer avec une fourche. Placez 2 pommes de terre l'une en face de l'autre et 4 ou 6 en cercle sur la grille du haut. Retournez-les lorsque le four émet un bip.
A - 6	Poulet rôti	700 g 900 g 1100 g 1300 g 1500 g 1700 g 1900 g	5-10 min	Enduisez le poulet d'huile et d'épices, assaisonnez-le de poivre, sel et paprika. Placez-le sur la grille du bas, côté blanc en-dessous. Retournez-le lorsque le four émet un bip.
A - 7	Poulet en morceaux	200-300 g 400-500 g 600-700 g 800-900 g	3 min	Enduisez les morceaux de poulet d'huile et d'épices, assaisonnez-les de poivre, sel et paprika. Placez-les en cercle sur la grille du haut, côté peau en-dessous. Retournez-les lorsque le four émet un bip.
A - 8	Rôti de bœuf ou d'agneau	900-1000 g 1200-1300 g 1400-1500 g	10-15 min	Enduisez entièrement d'huile le rôti et ajoutez des épices (poivre uniquement, vous ajouterez du sel après la cuisson). Placez la viande sur la grille du bas, le côté avec la graisse vers le bas. Retournez dès que le bip retentit. Après cuisson et pendant le temps de repos, enveloppez la viande dans une feuille de papier d'aluminium.
A - 9	Petits pains surgelés	100-150 g (2 pièces) 200-250 g (4 pièces) 300-350 g (6 pièces) 400-450 g (8 pièces)	3-5 min	Placer 2 à 6 petits pains congelés en cercle sur la grille du bas. Placez 8 petits pains congelés en les répartissant de manière égale sur les grilles du haut et du bas. Ce programme convient aux petites patisseries congelées telles que les baguettes et les petits pains.

Utilisation du plateau croustillant

FR

C130T/C130F/C131T/C131F uniquement

Habituellement lors de la cuisson d'aliments tels les pizzas ou les tartes, dans un gril ou un four à micro-ondes, la pâte devient sèche. Ceci peut être évité en utilisant un plat à dorer ; comme une température élevée est atteinte rapidement, la croute devient croustillante et dorée à point.

Le plateau croustillant peut servir à faire cuire du bacon, des œufs, des saucisses, etc.

☛ Avant d'utiliser le plateau croustillant, vous devez le préchauffer en sélectionnant le mode combi pendant 3 à 5 minutes.

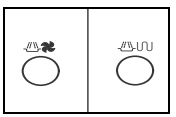
- Combinaison de convection (250°C) et micro-ondes (niveau de puissance : 600 W) ou
- Combinaison de gril et micro-ondes (niveau de puissance : 600 W)
- Voir les page 20 et 21 respectives.

1. Préchauffez le plateau croustillant (voir la description ci-dessus).
- Mettez toujours des gants de cuisine pour saisir le plateau croustillant, car il devient très chaud.

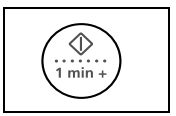
2. Si vous voulez faire cuire du bacon ou des oeufs, nous vous conseillons d'enduire le plateau.

3. Placez les aliments sur le plateau croustillant.
- Ne placez aucun objet ne supportant pas la chaleur sur le plateau croustillant, tels que bols en plastique, etc.

4. Placez le plateau croustillant sur le plateau tournant dans le four à micro-ondes.
- Ne placez jamais le plateau croustillant dans le four sans le plateau tournant.

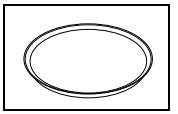


5. Sélectionnez le niveau de puissance approprié en appuyant sur le bouton **Combiné** (ou). Réglez le temps de cuisson en faisant tourner la **commande rotative** jusqu'au temps de cuisson approprié est affiché.



6. Appuyez sur le bouton **Démarrer** (1min+) .
Résultat :
- ◆ La cuisson commence
- ◆ Lorsque la cuisson est terminée le four émet un bip et le "0" allume quatre fois. Ensuite le signal de rappel sonne une fois toutes les minutes.

Comment nettoyer le plateau croustillant



Nettoyer le plateau croustillant avec de l'eau chaude et un détergent ; puis rincez-le. Ne pas utiliser de grattoir, ni d'éponge métallique, qui risquerait d'endommager la couche de Téflon

☛ Comme le plat à dorer est recouvert de Teflon, il peut être abimé si vous l'utilisez incorrectement.

- Ne jamais couper les aliments directement sur le plat. Enlevez-les du plat avant de les découper..
- Retourner les aliments de préférence à l'aide d'une spatule en plastique ou en bois.

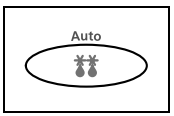
La fonction Décongélation Automatique

FR

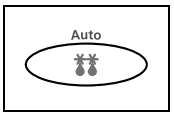
Grâce à la fonction Décongélation Automatique, vous pouvez décongeler de la viande, de la volaille, du poisson, du pain/des gâteaux et des fruits. Vous n'avez pas besoin de régler les temps de décongélation, ni la puissance. Il suffit de sélectionner le programme et le poids.

☛ N'utiliser que des récipients adaptés aux fours à micro-ondes.

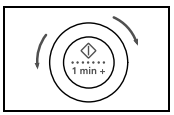
Ouvrez la porte, placez les aliments surgelés au centre du plateau tournant et refermer la porte.



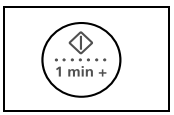
1. Appuyez sur le bouton **Décongélation automatique** (⁑).
Résultat : L'indication suivante est affichée :
⁑ (mode décongélation automatique)



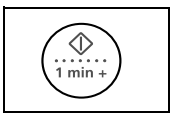
2. Sélectionnez le type d'aliments que vous allez faire décongeler en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Décongélation automatique** (⁑).
(Voir le tableau à la page opposée.)



3. Sélectionnez le poids en faisant tourner la **commande rotative**.



4. Appuyez sur le bouton **Démarrer** (◇ 1min+) .
Résultat :
- La décongélation commence.
- A la moitié du temps de décongélation le four sonnera afin de vous avertir de retourner les aliments.



5. Appuyez encore une fois sur le bouton **Démarrer** (◇ 1min+) pour finir la décongélation.
Résultat : Lorsque la décongélation est terminée le four émet un bip et le "0" allume quatre fois. Ensuite le signal de rappel sonne une fois toutes les minutes.

☛ Vous pouvez aussi décongeler des aliments manuellement. Dans ce cas sélectionnez la fonction Cuire/Réchauffer et un niveau de puissance de 180 W. Pour de plus amples informations reportez vous a la page 9 : Cuire/Réchauffer.

✉ Pour changer la sélection d'onces en grammes et vice versa, appuyez en même temps sur les boutons Décongélation automatiquef (⁑) et Tenir/Délai (⧗). Vous entendez un long bip et les grammes sont changés en onces.

Le tableau suivant présente les divers programmes de la Décongélation automatique, les quantités, les durées et les recommandations appropriées. Ôtez tout type d'emballage avant de procéder à la décongélation. Placez la viande, la volaille ou le poisson sur un plat en céramique.

Code	Aliment	Portion	Temps de repos	Recommandation
1	Steak/ Côtelettes/ Hachis/ Poulet en morceaux	200-1200g	10 - 60 min.	Protéger les bords avec du papier d'aluminium. Retourner la viande quand le four émet un bip. Ce programme convient aux pièces de viande et de volaille plates comme steak, côtelettes, hachis, cuisses de poulet et blanc de poulet ou de canard.
2	Rôti	600-2000g	20 - 90 min.	Protéger les bords avec du papier d'aluminium. Retourner la viande quand le four émet un bip. Ce programme convient aux rôtis (porc, boeuf, agneau) et au gigot.
3	Poulet	600-2000g	20 - 60 min.	Protéger les parties les plus fines comme les ailes et les extrémités avec du papier d'aluminium. Le côté blanc en-dessous. Retourner le plat quand le four donne un signal de rappel. Ce programme convient aux poulets entiers.
4	Poisson	200-2000g	20 - 50 min.	Protéger la queue d'un poisson entier avec du papier d'aluminium. Retourner le poisson quand le four donne un signal de rappel. Ce programme convient aux poissons entiers et aux filets de poisson.

La fonction Décongélation Automatique (suite)

Code	Aliment	Portion	Temps de repos	Recommandation
5	Pain	100-1000g	5 - 20 min.	Placez les tartines horizontalement sur un morceau de papier et retournez-les quand le four émet un bip. Ce programme convient pour toutes les sortes de pain, en tranche ou entier, ainsi que pour les petits pains et les baguettes. Disposez les petits pains en cercle.
6	Gâteau	100-1500g	5 - 60 min.	Placez le pain ou le gâteau sur le plateau tournant. Ce programme convient également pour toutes sortes de gâteaux à base de levure, biscuits, gâteaux au fromage, gâteaux au fromage et pâtes feuilletées. Il ne convient pas aux pâtes à la crème, ainsi qu'aux gâteaux nappés de chocolat.

Utilisation de la plaque et de la grille métallique carrée (C131 / C131B / C131T / C131F uniquement)

La plaque ou la grille métallique est utilisé pour les gâteaux, pizzas, petits biscuits, etc.

Ils peuvent être utilisés pour la cuisson par convection.

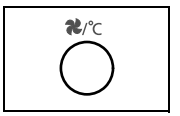
☛ Mettez toujours des gants de cuisine pour toucher les récipients se trouvant dans le four, car ils sont très chauds.

1. Ouvrir la porte.
Placer les supports sur les glissières se trouvant à droite et à gauche des parois internes du four à micro-ondes.

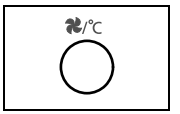
2. Disposer l'aliment à chauffer sur la plaque métallique ou sur la grille, puis placer la plaque ou la grille sur les supports.

☛ Les aliments peuvent y être placés dans n'importe quel récipient non couvert.

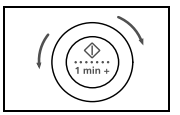
Fermer la porte.



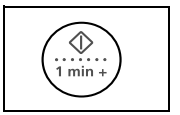
1. Appuyez sur le bouton **FOUR/°C**(/°C) .
Résultat : L'indication suivante est affichée :
(mode convection)
250°C (température)



2. Appuyez une ou plusieurs fois sur le bouton **FOUR/ °C**(/°C) pour régler la température.



3. Réglez le temps de cuisson en faisant tourner la **commande rotative**.



4. Appuyez sur le bouton **Démarrer** (◇).
Résultat : La cuisson démarre.
- Lorsque la cuisson est terminée le four émet un bip et le "0" allume quatre fois. Ensuite le signal de rappel sonne une fois toutes les minutes.

✉ N'utiliser ces ustensiles qu'en mode Convection.

Les séparer du four à micro-ondes sauf pour le modèle Convection et les garder soigneusement.

Utilisation de la plaque et de la grille métallique carrée (C131 / C131B / C131T / C131F uniquement) (suite)

Guide de convection pour les pizzas, croissants, petits pains et gâteaux de la pâte levure

La fonction plateau tournant doit être suspendue lorsque la plaque ou la grille carrée est utilisée. N'utiliser ces ustensiles qu'en mode convection. Utiliser la fonction préchauffage automatique pour préchauffer à la température désirée, sauf indications contraires (voir tableau).

Utiliser les niveaux de puissance et les temps indiqués dans ce tableau comme instructions de cuisson.

Aliment frais	Portion	Pré-chauffage auto	Niveau (du bas)	Puis-sance	Temps (min.)	Instructions
Pizza	800 g	200°C	3	200°C	20-25	Placer la pâte à pizza fraîche (300g) sur la plaque métallique. Y disposer uniformément la garniture, par exemple la sauce tomate, les légumes et le fromage.
Petits pains (de la pâte levure froide)	400 g (8 pièces)	180°C	3	180°C	14-16	Répartir les petits pains sur la plaque métallique.
Croissants (de la pâte froide)	250 g (6 pièces)	180°C	3	180°C	10-13	Répartir les croissants sur la plaque métallique.
Gâteau marbré	700 g	-	2	160°C	55-60	Placez la pâte fraîchement préparée dans un moule à patisserie rectangu-laire en métallique (25 cm de long). Placer le gâteau au centre du four sur la grille.
Gâteau hollandais (gâteau au beurre)	800 g	-	2	160°C	55-65	Placez la pâte fraîchement préparée dans un moule à patisserie rectangu-laire en verre (28 cm de long). Placer le gâteau au centre du four sur la grille.

Guide de convection pour les pizzas, croissants, petits pains et gâteaux de la pâte levure (suite)

Aliment frais	Portion	Pré-chauffage auto	Niveau (du bas)	Puis-sance	Temps (min.)	Instructions
Gâteau de Savoie	700 g	-	2	160°C	35-40	Mettre la pâte fraîche dans un récipient rond en verre pyrex ou dans un récipient métallique au revêtement noir. Placer le gâteau au centre du four sur la grille.
Gâteau aux Noisettes	800 g	-	2	160°C	60-65	Mettre la pâte fraîche dans un récipient rond métallique au revêtement noir (Ø 24 cm). Placer le gâteau au centre du four sur la grille.
Génoise (Gâteau roulé)	300 g	180°C	4	180°C	10-12	Étaler la pâte uniformément sur la plaque recouverte préalablement de papier de cuisine.
Gâteau aux pommes	1500 g	180°C	3	180°C	22-25	Étaler la pâte fraîche (600 g) sur la plaque métallique. Y disposer des quartiers de pommes. Saupoudrez d'amandes effilées ou concassées.
Muffins	500-600 g (12 pièces)	180°C	4	180°C	18-21	Utiliser un moule en métal prévu pour 12 muffins. Remplir uniformément le moule avec la pâte à muffin. Placer le plat sur la grille.
Gâteaux	300 g (30 pièces)	180°C	4	160-180°C	12-15	Disposer uniformément les petits gâteaux sur la plaque métallique.

FR

Utilisation de la plaque et de la grille métallique carrée (C131 / C131B / C131T / C131F uniquement) (suite)

Guide de convection pour les produits prêts comme pizzas, snacks de pommes de terre et pâtes

La fonction plateau tournant doit être suspendue lorsque la plaque ou la grille carrée est utilisée. N'utiliser ces ustensiles qu'en mode convection. Utiliser la fonction préchauffage automatique pour préchauffer à la température désirée, sauf indications contraires (voir tableau).

Utiliser les niveaux de puissance et les temps indiqués dans ce tableau comme instructions de cuisson

Aliment frais	Portion	Pré-chauffage auto	Niveau (du bas)	Puis-sance	Temps (min.)	Instructions
Pizza congelée	1000 g	200°C	2	200°C	22-25	Placer la pizza congelée sur la grille.
Frites au four congelées	500 g	220°C	3-4	220°C	25-28	Répartir les frites sur la plaque métallique. Les retourner plusieurs fois.
Croquettes congelées.	500 g	180°C	3	180°C	13-16	Répartir les croquettes sur la plaque métallique. Retourner à mi-cuisson.
Galettes de pommes de terre congelées.	500 g	200°C	3	200°C	20-25	Répartir les galettes de pommes de terre sur la plaque métallique. Retourner à mi-cuisson.
Mini rouleau de légumes (mode vietnamien)	250 g	220°C	4	220°C	10-12	Répartir les mini rouleaux de légumes de pommes de terre sur la plaque métallique. Retourner à mi-cuisson.
Lasagnes fraîches (chilled)	1000 g	220°C	3	200°C	25-30	Mettre les lasagnes dans un récipient approprié (résistant à la chaleur) et placer ce dernier au centre de la grille.

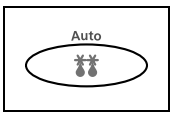
Cuisson en plusieurs étapes

Votre four à micro-ondes peut-être programmé pour cuire des plats sur quatre étapes (les modes convection, micro-ondes+convection et préchauffage ne peuvent pas être programmées ensembles).

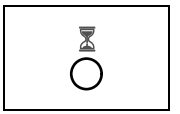
Exemple : vous souhaitez décongeler et cuire de la nourriture sans avoir à remettre en marche le four après chaque étape. Vous pouvez ainsi décongeler et cuire un poulet de 1,8 kg en quatre étapes.

- ***Décongélation***
- ***Temps de repos de 20 minutes***
- ***Cuisson micro-ondes pendant 30 minutes***
- ***Grill pendant 15 minutes***

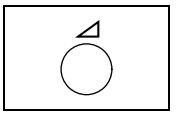
☛ La décongélation et le temps de repos doivent être les deux premières étapes. La cuisson combinée et le gril ne peuvent être utilisés qu'une seule fois pendant les deux dernières étapes. Par contre la cuisson micro-ondes peut être répétée deux fois (à des puissances différentes).



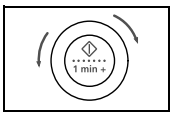
1. Appuyez sur le bouton **Décongélation automatique** ( ) et sélectionnez le poids en faisant tourner la **commande rotative** (1.8 kg dans l'exemple).



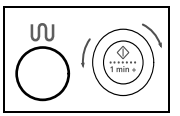
2. Appuyez sur le bouton **Tenir/Délai** ( ) . Sélectionnez le temps de repos approprié en faisant tourner la **commande rotative** (20 minutes dans l'exemple).



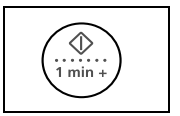
3. Appuyez sur le bouton **NIVEAU DE PUISSANCE** ( ) . Sélectionnez le niveau de puissance approprié en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **NIVEAU DE PUISSANCE** ( ) (450W dans l'exemple)



4. Sélectionnez la durée appropriée en faisant tourner la **commande rotative** (30 minutes dans l'exemple).



5. Appuyez sur le bouton **GRIL** ( ) et sélectionnez la durée appropriée en faisant tourner la **commande rotative** (15 minutes dans l'exemple).

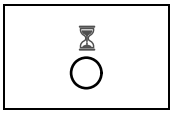


6. Appuyez sur le bouton **Démarrer** (1min+) .
Résultat : La cuisson commence.

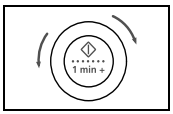
- Lorsque la cuisson est terminée le four émet un bip et le "0" allume quatre fois. Ensuite le signal de rappel sonne une fois toutes les minutes.

Réglage du temps de repos

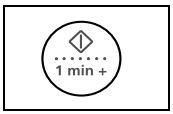
La fonction Tenir/Délai servir à définir automatiquement le temps de repos (sans cuisson micro-onde). Pas besoin de surveiller l'heure; le bip du four retentit lorsque le temps de repos est terminé.



1. Appuyez sur le bouton **Tenir/Délai** (⧗) .
Résultat : L'indication suivante est affichée :
⧗ (mode tenir/délai)

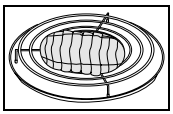


2. Sélectionnez le temps de repos en faisant tourner la **commande rotative**.



3. Appuyez sur le bouton **Démarrer** (◇ 1min+) .
Résultat : Le four sonnera après le temps de repos.

Choix des accessoires



La cuisson à convection traditionnelle ne nécessite pas d'ustensile spécial. Vous devez cependant utiliser un plat allant dans un four normal.

Les récipients spécialement adaptés à la cuisson micro-ondes ne conviennent pas à la cuisson traditionnelle à convection ; n'utilisez pas de boîtes ou plats en plastique, de tasses en carton, de serviettes en papier, etc.

Si vous désirez sélectionner le mode de cuisson combiné (gril. convection, micro-ondes), utilisez uniquement des plats adaptés aux micro-ondes et aux fours. Des ustensiles métalliques peuvent endommager votre four.

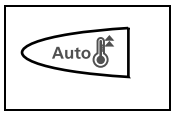
☛ Pour de plus amples informations sur les accessoires et ustensiles adaptés, reportez vous au Guide d'ustentiles à la page 23.

Préchauffage du four

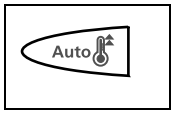
Pour la cuisson en mode convection, il est recommandé de préchauffer le four à la température adéquate avant d'y placer les aliments.

Lorsque la bonne température est atteinte, elle est maintenue pendant environ 10 minutes ; puis le four s'éteint automatiquement.

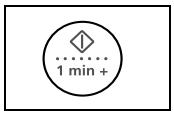
Vérifiez que l'élément chauffant est dans la position correcte pour le type de cuisson envisagé. Ouvrez la porte et placez plateau tournant..



1. Appuyez sur le bouton **PRÉCHAUFFER** (Auto).
Résultat : L'indication suivante est affichée :
(mode combiné gril et convection)
250°C (température)



2. Appuyez sur le bouton **PRÉCHAUFFER** (Auto) une ou plusieurs fois afin de régler la température.



3. Appuyez sur le bouton **Démarrer** (◇ 1min+) .
Résultat : Le four est préchauffé à la température adéquate.
- Lorsque la température présélectionnée est atteinte, le bip retentit 6 fois et la température est maintenue pendant 10 minutes.
- Après ces10 minutes, le bip retentit 4 fois et l'opération de préchauffage s'arrête.

✉ Si la température interne a déjà atteint la température présélectionnée, le bip retentit 6 fois lors du réglage de la température et la température présélectionnée est maintenue pendant 10 minutes.

✉ Si vous désirez connaître la température actuelle à l'intérieur du four, appuyez sur le bouton **PRÉCHAUFFER** (Auto)

FR

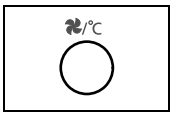
Cuisson par convection

Le mode convection permet de cuire des aliments de la même façon que dans un four traditionnel. Les micro-ondes ne sont pas utilisées. Vous pouvez régler la température à votre convenance entre 40°C et 250°C. Le temps de cuisson maximum est de 60 minutes.

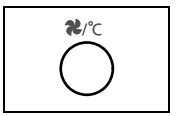
☛ Si vous souhaitez préchauffer le four, reportez-vous à la page 17.

- Mettez toujours des gants de cuisine pour toucher les récipients se trouvant dans le four, car ils sont très chauds.
- Vous obtiendrez une meilleure cuisson et des plats mieux dorés, si vous utilisez la grille du bas.

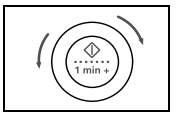
Vérifiez que l'élément chauffant est en position horizontale et que le plateau tournant est en place. Ouvrez la porte du four et placez le récipient sur le plateau tournant.



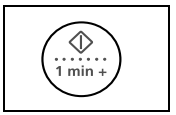
1. Appuyez sur le bouton **FOUR/°C**(/℃) .
Résultat : L'indication suivante est affichée :
(mode convection)
250°C (température)



2. Appuyez une ou plusieurs fois sur le bouton **FOUR/ °C**(/℃) pour régler la température.



3. Sélectionnez le temps de cuisson en faisant tourner la **commande rotative**.



4. Appuyez sur le bouton **Démarrer** (◊ 1min+) .
Résultat : La cuisson à convection commence.

- ◆ Lorsque la cuisson est terminée le four émet un bip et le "0" allume quatre fois. Ensuite le signal de rappel sonne une fois toutes les minutes.

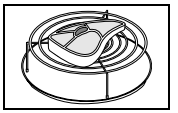
✉ Si vous désirez connaître la température actuelle à l'intérieur du four, appuyez sur le bouton **FOUR/°C**(/℃) .

Griller

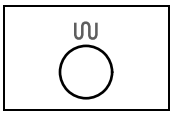
Le gril permet de cuire et de faire dorer rapidement les aliments, sans utiliser les micro-ondes.

- ***Mettez toujours des gants de cuisine pour toucher les récipients se trouvant dans le four, car ils sont très chauds.***
- ***Vous obtiendrez une meilleure cuisson et un meilleur gril, si vous utilisez la grille du haut.***

Vérifiez que l'élément chauffant est en position horizontale, et que la grille appropriée est également en position.

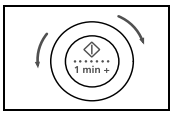


1. Ouvrez la porte et placez les aliments sur le support.



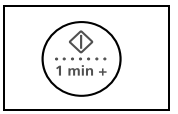
2. Appuyez sur le bouton **GRIL**( ) .
Résultat : Les indications suivantes sont affichées :
| (cuisson en une étape)
(mode gril)

- Vous ne pouvez pas régler la température du gril.



3. Réglez le durée de gril en tournant la **commande rotative**.

- La durée de gril maximum est de 60 minutes.



4. Appuyez sur le bouton **Démarrer** (◊ 1min+) .
Résultat : La cuisson au gril démarre.

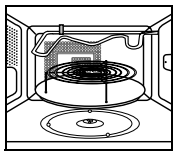
- ◆ Lorsque la cuisson est terminée le four émet un bip et le "0" allume quatre fois. Ensuite le signal de rappel sonne une fois toutes les minutes.

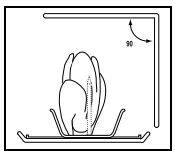
Choisir la position de l'élément chauffant

L'élément chauffant sert à la cuisson par convection, au gril ou à la broche. Il peut être placé sur deux positions :

- ***Position horizontale pour la cuisson à convection et pour griller***
- ***Position verticale uniquement pour rôtir à la broche (C130B/C130F/C131B/C131F)***

☛ Ne changer la position de l'élément chauffant que lorsqu'il est froid et ne pas appuyer trop fortement pour le replacer en position verticale.





Pour placer l'élément chauffant en...	**il faut...**
Position verticale (pour rôtir à la broche C130B/ C130F/C131B/ C131F)	◆ Abaissez l'élément chauffant ◆ Poussez-le vers le fond du four, jusqu'à ce qu'il soit parallèle à la paroi du fond
Position horizontale (cuisson à convection ou gril)	◆ Tirer l'élément chauffant vers vous ◆ Le pousser vers le haut jusqu'à ce qu'il soit parallèle à la paroi supérieure du four

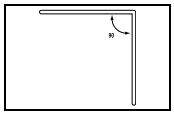
Cuisson à la broche

C130B/C130F/C131B/C131F uniquement

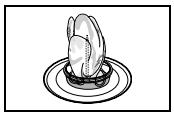
La cuisson à la broche est utile pour réaliser un barbecue. Vous n'avez pas besoin de tourner vous-même la viande. Elle peut aussi servir pour la cuisson combinée micro-ondes et convection.

☛ Vérifiez que le poids de la viande est également réparti de part et d'autre de la broche et que celle-ci peut tourner librement.

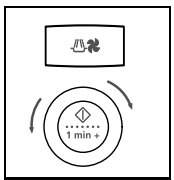
Mettez toujours des gants de cuisine pour toucher les récipients se trouvant dans le four, car ils sont très chauds.

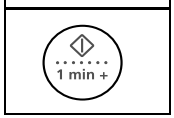


1. Vérifiez que l'élément chauffant est en position horizontale.



2. Enfoncez la broche au centre du morceau de viande.
Exemple: Enfoncez la broche au niveau du cou d'un poulet.
Placez la broche sur son support, puis placez le support dans la cocotte en verre et celle-ci sur le plateau tournant.
Pour que la viande soit bien dorée,enduisez-la d'huile.





3. Sélectionnez le niveau de puissance et le temps de cuisson du mode micro-ondes et convection combiné.

Pour...	**Voir ...**
Cuisson combinée - micro-ondes et convection	page 21

4. Appuyez sur le bouton **Démarrer** (◊ 1min+) .
Résultat : La cuisson commence et la broche se met à tourner.
- ◆ Lorsque la cuisson est terminée le four émet un bip et le "0" allume quatre fois. Ensuite le signal de rappel sonne une fois toutes les minutes.

5. Lorsque la cuisson est terminée, enlevez la broche avec précautions, mettez des gants pour protéger vos mains.

✉ Si vous désirez connaître la température actuelle à l'intérieur du four, appuyez sur le bouton **MO+FOUR**( ) .

Utilisation de la multi-broche verticale

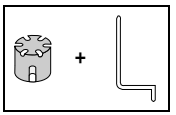
FR

C130B/C130F/C131B/C131F uniquement

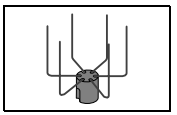
MULTI-BROCHE POUR BROCHETTES

Utilisez la multi-broche pour faire cuire 6 brochettes, afin de réaliser facilement un barbecue composé de viande, volaille, poisson, légumes (comme oignons, poivrons ou courgettes) et de fruits qui auront été coupés en morceaux.

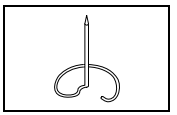
Vous pouvez préparer tous ces aliments en les mettant sur les brochettes et en les cuisant au gril ou en mode cuisson combinée.



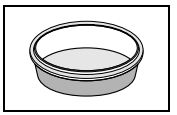
Coupleur Barbecue, Rotissoire,



Multi-Broche



Broche



Cocotte en verre

UTILISER LA MULTI-BROCHE AVEC LES BROCHETTES

1. Pour préparer les brochettes à l'aide de la multi-broche utilisez les 6 brochettes.
2. Enfilez la même quantité de viande sur chacune des brochettes.
3. Placez la broche à rôti dans la cocotte en verre et insérez la multi-broche dedans.
4. Placez la cocotte en verre contenant la multi-broche au centre du plateau tournant.

✉ Vérifiez que l'élément chauffant du gril est en bonne position à l'arrière de la cavité du four et non pas en haut, avant de commencer à faire griller les brochettes.

ENLEVER LA MULTI-BROCHE DU FOUR APRÈS AVOIR UTILISÉ LE GRIL

1. Mettez des gants de cuisine pour retirer la cocotte en verre contenant la multi-broche du four, car elle est alors très chaude.
2. Toujours avec des gants, enlevez la multi-broche du support.
3. Enlevez avec précautions les brochettes et utilisez une fourchette pour détacher les morceaux des brochettes.

✉ La multi-broche ne peut pas être nettoyée au lave-vaisselle. Il faut la nettoyer à la main en utilisant de l'eau chaude et du liquide-vaisselle. Enlevez la multi-broche verticale du four après usage.

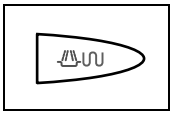
Combiner micro-ondes et gril

Vous pouvez également combiner la cuisson micro-ondes et le gril, afin de faire cuire et dorer rapidement en une seule fois.

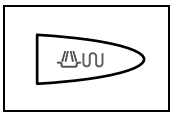
☛ Utiliser TOUJOURS des ustensiles adaptés aux fours à micro-ondes. Les plats en verre ou en céramique sont idéals car ils laissent les micro-ondes pénétrer de manière uniforme.

Mettez TOUJOURS des gants lorsque vous touchez les plats à l'intérieur du four, ils peuvent être très chauds.

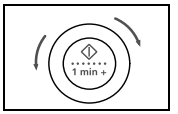
Ouvrez la porte. Placez les aliments sur la grille convenant au type d'aliment à cuire. Placez la grille sur le plateau tournant. Refermez la porte.



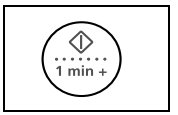
1. Appuyez sur le bouton **MO+GRIL**( ) .
Résultat : Les indications suivantes sont affichées :
| (cuisson en une étape)
( ) (mode combiné micro-ondes et gril)



2. Sélectionnez la puissance appropriée en appuyant sur le bouton **MO+GRIL**( ) jusqu'à ce que la puissance correspondante apparaisse (300-600W).
- Vous ne pouvez pas régler la température du gril.



3. Réglez le temps de cuisson en faisant tourner la **commande rotative**.
- La durée maximum de cuisson est de 60 minutes.



4. Appuyez sur le bouton **Démarrer** (1min+) .
Résultat :
- La cuisson combinée démarre.
- Lorsque la cuisson est terminée le four émet un bip et le "0" allume quatre fois. Ensuite le signal de rappel sonne une fois toutes les minutes.

Combiner micro-ondes et convection

FR

La cuisson combinée utilise à la fois l'énergie des micro-ondes et le chauffage par convection. Aucun préchauffage n'est nécessaire puisque l'énergie des micro-ondes est immédiatement disponible.

La plupart des aliments peuvent être cuisinés en mode combiné, particulièrement :

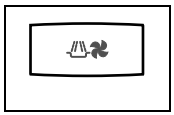
- ***Les viandes rôties et les volailles***
- ***Les tartes et les gâteaux***
- ***Les plats à bases d'œufs et de fromage***

☛ Utiliser TOUJOURS des ustensiles adaptés aux fours et micro-ondes. Les plats en verre ou en céramique sont idéals car ils laissent les micro-ondes pénétrer de manière uniforme.

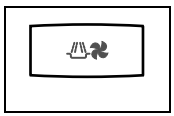
Mettez TOUJOURS des gants lorsque vous touchez les plats à l'intérieur du four, ils peuvent être très chauds.

Vous obtiendrez une meilleure cuisson et des plats mieux dorés, si vous utilisez la grille du bas.

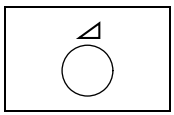
Ouvrez la porte. Placez les aliments sur le plateau tournant ou sur la grille du bas sur le plateau tournant. Rerfermez la porte. L'élément chauffant doit se trouver en position horizontale.



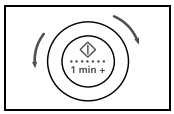
1. Appuyez sur le bouton **MO+FOUR**( ) .
Résultat : Les indications suivantes sont affichées :
(mode combiné - micro-ondes et cuisson à convection)
250°C (température)



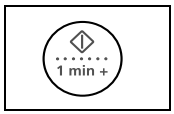
2. Sélectionnez la température appropriée en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **MO+FOUR**( ) .



3. Sélectionnez la puissance appropriée en appuyant sur le bouton **NIVEAU DE PUISSANCE** ( ) jusqu'à ce que la puissance correspondante apparaisse (600-100W).



4. Réglez le temps de cuisson en faisant tourner la **commande rotative**.
- La durée maximum de cuisson est de 60 minutes.



5. Appuyez sur le bouton **Démarrer** (1min+).
Résultat :
- La cuisson combinée démarre.
- Le four est chauffé à la température adéquate puis la cuisson micro-ondes se poursuit pendant le temps de cuisson réglé.
- Lorsque la cuisson est terminée, le four émet un bip et le "0" clignote quatre fois. Puis le bip retentit une fois toutes les minutes.

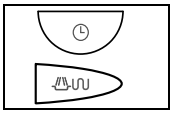
✉ Si vous désirez connaître la température actuelle à l'intérieur du four, appuyez sur le bouton FOUR/°C(/℃) .

FR

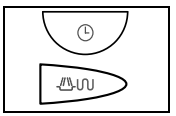
Verrouillage de sécurité du four à micro-ondes

Votre four à micro-ondes est équipé d'un programme spécial sécurité-enfant, qui permet de verrouiller le four afin qu'un enfant ou toute autre personne non habituée ne puisse le faire fonctionner accidentellement.

Le four peut être verrouillé à tout moment.



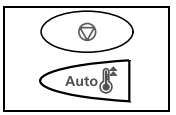
1. Appuyez en même temps sur les boutons **Horloge** ( ) et **MO+GRIL**( ) (environ trois secondes).
Résultat : Le four est verrouillé (aucune fonction ne peut plus être sélectionnée).
- L'afficheur indique : "**L**".



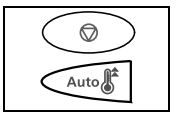
2. Pour déverrouiller le four, appuyez à nouveau en même temps sur les boutons **Horloge** ( ) et **MO+GRIL**( ) (environ trois secondes).
Résultat : Le four peut être utilisé normalement.

Éteindre le bippeur

Le bippeur peut être éteint à tout moment.



1. Appuyez en même temps sur les boutons **PRÉCHAUFFER** ( ) et **Arrêter** ( ) (environ trois secondes).
Résultat : L'indication suivante est affichée : "**OFF**".
Le four ne bippe plus à la fin d'une fonction.



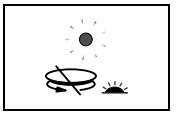
2. Pour rallumer le bippeur, appuyez à nouveau en même temps sur les boutons **PRÉCHAUFFER** ( ) et **Arrêter** ( ) (environ trois secondes).
Résultat : L'indication suivante est affichée : "**ON**".
- Le four fonctionne à nouveau avec le bippeur.

Désactivez la rotation du plateau

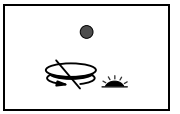
Le bouton de désactivation de la rotation du plateau ( ) empêche le plateau de tourner et vous permet ainsi de cuire, réchauffer ou décongeler des aliments dans des plats de grande taille occupant toute la cavité du four.

Cependant, les résultats sont moins satisfaisants que lorsque le plateau peut tourner, la cuisson des aliments étant moins homogène. Nous vous conseillons de tourner le plat manuellement à mi-parcours.

N'utilisez jamais l'appareil s'il y a rien au four. Ou l'appareil peut etrê endommagé et l'incendie peut etrê provoqué.



1. Appuyez sur le bouton de désactivation de la rotation du plateau ( ).
Résultat : la rotation du plateau est désactivée.



2. Pour activer de nouveau la rotation du plateau, appuyez sur le même bouton ( ).
Résultat : le plateau peut de nouveau tourner.

N'appuyez pas sur le bouton de désactivation de la rotation du plateau ( ) en cours de cuisson.

La "Turntable" ne tourne pas, Quand le boutton allume.

Guide d'ustensiles

FR

Pour cuisiner dans votre four à micro-ondes, il faut employer des plats laissant passer les micro-ondes afin qu'elles puissent chauffer les aliments sans être réfléchies ou absorbées par le plat.

Il est donc essentiel de bien choisir le type de plat employé. S'il est indiqué sur votre plat qu'il est adapté pour la cuisine au four micro-ondes, aucune inquiétude.

Les tableaux suivants vous présentent la liste des plats adaptés et la méthode de cuisson au micro-ondes.

Ustensiles de cuisine	Adapté à la cuisson au micro-ondes	Commentaires
Papier aluminium	✓ ✗	Peut être employé en petites quantités afin d'empêcher certaines parties de trop cuire. Des étincelles peuvent se produire si le papier est trop près de la paroi du four ou si vous avez utilisé trop de papier.
Plat à brunir	✓	Ne pas préchauffer pendant plus de huit minut es.
Porcelaine et plats en terre cuite	✓	La porcelaine, la terre cuite, la faïence et la porcelaine tendre peuvent généralement être utilisées, sauf si elles sont décorées avec du métal.
Plats en carton	✓	Certains aliments congelés sont emballés dans ce type de plats. Ils peuvent être employés pour réchauffer les aliments.
Emballage de fast-food		
• Tasses en polystyrène	✓	Ne pas les laisser chauffer trop longtemps ou le polystyrène pourrait fondre.
• Sacs en papier ou papier journal	✗	Peut prendre feu.
• Papier recyclé ou contenant du métal	✗	Peut provoquer des étincelles.
Plats en verre		
• Plats de présentation adaptés à la cuisson en four	✓	Peut être utilisé, sauf s'il est décoré avec du métal.
• Plats en verre fin	✓	Peut être utilisé pour réchauffer des aliments ou des liquides. Les objets en verre fragile peuvent se briser ou se fendre s'ils sont brutalement chauffés.
• Pots en verre	✓	Retirer le couvercle. Pour réchauffer uniquement.
Métal		
• Plats	✗	Peut provoquer des étincelles ou prendre feu.
• Cordons de fermeture des sacs congélation	✗	
Papier		
• Assiettes, tasses, serviettes de table et essuie-tout	✓	Pour les temps de cuisson et le réchauffement très brefs. Egalement pour absorber une trop grande humidité.
• Papier recyclé	✗	Peut provoquer des étincelles.
Plastique		
• Barquettes	✓	Tout particulièrement s'il s'agit de thermoplastique résistant à la chaleur.D'autres plastiques peuvent se voiler ou se décolorer à des températures élevées. Ne pas utiliser de plastique mélaminé.
• Scellofrais	✓	Peut être employé afin de retenir l'humidité. Ne doit pas entrer en contact avec les aliments.
• Sacs congélation	✓ ✗	Uniquement s'il supporte la température d'ébullition ou va au four. Ne doit pas être hermétique. Percer avec une fourchette si nécessaire. Peut être utilisé pour retenir l'humidité et empêcher les éclaboussures.
Papier paraffiné ou sulfurisé	✓	Peut être utilisé pour retenir l'humidité et empêcher les éclaboussures.

✓ = Recommandé **✓ ✗ = Faire attention** **✗ = Incertain**

FR

MICRO-ONDES

L'énergie des micro-ondes pénètre les aliments en étant en fait attirée et absorbée par l'eau, la graisse et le sucre qu'ils contiennent. Les micro-ondes provoquent une agitation des molécules. Et c'est le mouvement rapide de ces molécules qui crée une friction et donc un échauffement des aliments.

CUISSON

Ustensiles pour la cuisson micro-ondes :
Les ustensiles doivent laisser l'énergie des micro-ondes les traverser pour avoir une efficacité maximum. Les micro-ondes sont réfléchies par le métal, tel que l'acier, l'aluminium et le cuivre, mais elles peuvent pénétrer à travers la céramique, le verre, la porcelaine et le plastique, ainsi qu'à travers le papier et la laine. Les aliments ne doivent donc jamais être cuits dans des récipients en métal.

Aliments convenant à la cuisson micro-ondes :
Toutes sortes d'aliments conviennent à la cuisson micro-ondes, comme les légumes frais ou surgelés, les fruits, pâtes, riz, haricots, poissons et viandes. Les sauces, les crèmes, les soupes, les gâteaux, les conserves et les condiments peuvent aussi être cuisinés dans un four à micro-ondes. En résumé, la cuisine micro-ondes est idéale pour tout aliment habituellement préparé sur une cuisinière. Faire fondre du beurre ou du chocolat, par exemple (voir le chapitre des Conseils, techniques et astuces).

Couvrir pendant la cuisson
Il est très important de couvrir les aliments pendant leur cuisson car l'eau s'évapore et contribue au processus de cuisson. Vous pouvez les couvrir de différentes manières : avec une assiette en céramique, un couvercle en plastique ou un film étirable spécial micro-ondes.

Temps de repos
Il est important de respecter un temps d'attente lorsque la cuisson est terminée afin de laisser la température s'égaliser à l'intérieur des aliments.

Guide de cuisson pour les légumes surgelés

Utiliser une petite cocotte adaptée au four avec couvercle. Cuire couvert pendant la durée minimum - voir le tableau. Poursuivre la cuisson à votre goût. Remuer deux fois pendant la cuisson et une fois après. Ajouter du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laisser reposer couvert.

Aliment	Portion	Puiss-ance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Épinard	300g	600W	9½-10½	2-3	Ajouter 15 ml (1 cuil. café) d'eau froide
Brocolis	300g	600W	8½-9½	2-3	Ajouter 30 ml (2 cuil. café) d'eau froide
Petits pois	300g	600W	7½-8½	2-3	Ajouter 15 ml (1 cuil. café) d'eau froide
Haricots verts	300g	600W	9-10	2-3	Ajouter 30 ml (2 cuil. café) d'eau froide
Julienne (carottes/pois/ maïs	300g	600W	7½-8 ½	2-3	Ajouter 15 ml (1 cuil. café) d'eau froide
Mélange de légumes (à la chinoise)	300g	600W	8½-9½	2-3	Ajouter 15 ml (1 cuil. café) d'eau froide

- **Guide de cuisson pour le riz et les pâtes**

Riz : Employer un grand bol de pyrex avec couvercle – le riz double de volume pendant la cuisson. Cuire avec couvercle. Une fois le temps de cuisson écoulé, remuer avant de laisser reposer, puis saler ou ajouter des herbes et du beurre.
Remarque: le riz peut ne pas avoir absorbé toute la quantité d'eau une fois le temps de cuisson écoulé.

Pâtes : Employer un grand bol de pyrex. Ajouter de l'eau bouillante, une pincée de sel et bien remuer. Cuire sans couvercle. Remuer plusieurs fois pendant et après la cuisson. Couvrir et laisser reposer puis bien égoutter.

Aliment	Portion	Puis-sance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Riz blanc (à demi bouilli).	250g 375g	900W	15½-16½ 18-19	5	Ajouter 500 ml d'eau froide. Ajouter 750 ml d'eau froide .
Riz brun (à demi bouilli).	250g 375g	900W	20½-21½ 23-24	5	Ajouter 500 ml d'eau froide. Ajouter 750 ml d'eau froide .
Riz mélangé (riz + riz sauvage)	250g 375g	900W	16½-17½ 19-20	5	Ajouter 500 ml d'eau froide .
Grains mélangés (riz + grains)	250g 375g	900W	17½-18½ 20-21	5	Ajouter 400 ml d'eau froide .
Pâtes	250g	900W	11-12	5	Ajouter 1000 ml d'eau chaude

Guide de cuisson (suite)

FR

Guide de cuisson pour les légumes frais

Employer un bol en pyrex adapté avec un couvercle. Ajouter de 30 à 45 ml d'eau froide (2 à 3 cuillerées à soupe) pour 250 g, sauf si recommandation contraire – consulter le tableau. Cuisson couverte pendant le temps minimum indiqué dans le tableau. Poursuivre la cuisson suivant vos préférences. Remuer une fois pendant et à la fin de la cuisson. Ajouter du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Couvrir et laisser reposer pendant 3 minutes.

Conseil : Couper les légumes frais en morceaux de même taille. Plus les morceaux sont petits, plus vite ils cuiront.

Tous les légumes frais doivent être cuits au niveau de puissance maximal (900 W).

Aliment	Portion	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Brocolis	250g 500g	4½-5 7-7½	3	Préparer des morceaux de même taille. Disposer les pieds au centre.
Choux de Bruxelles	250g 500g	6-6½ 9-9½	3	Ajouter de 60 à 75 ml d'eau (5 à 6 cuillerées à soupe).
Carottes	250g 500g	4½-5 8-8½	3	Couper les carottes en rondelles de taille égale.
Choux-fleurs	250g 500g	5-5½ 8½-9	3	Préparer des morceaux de même taille. Couper les gros morceaux en moitiés. Disposer les pieds au centre.
Courgettes	250g 500g	3-3½ 7-7½	3	Couper les courgettes en rondelles. Ajouter 30 ml d'eau (2 cuillerées à soupe) ou une noix de beurre. Cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
Aubergines	250g 500g	3½-4 6-6½	3	Couper les aubergines en petites rondelles et arroser d'une cuillerée à soupe de jus de citron.
Poireaux	250g 500g	4-4½ 7½-8	3	Couper les poireaux en rondelles épaisses.
Champignons	125g 250g	1½-2 2½-3	3	Préparer de petits champignons entiers ou en morceaux. Ne pas ajouter d'eau. Arroser avec du jus de citron. Saler, poivrer. Egoutter avant de servir.
Oignons	250g 500g	5-5½ 8-8½	3	Couper les oignons en rondelles ou en moitiés. N'ajouter que 15 ml (1 cuillerée à soupe) d'eau.
Poivrons	250g 500g	4½-5 7-8½	3	Couper les poivrons en petits morceaux.
Pommes de terre	250g 500g	4½-5 7½-8½	3	Peser les pommes de terre épluchées et les couper en moitiés ou en quartiers de tailles égales.
Chou-navets	250g 500g	5½-6 8½-9	3	Couper les choux-navets en petits cubes.

RECHAUFFER

Votre four à micro-ondes réchauffera les aliments en un temps bien plus court que celui des fours traditionnels.
Servez-vous des valeurs de thermostat et des temps de réchauffage indiqués dans le tableau suivant. Les temps de réchauffage figurant dans le tableau concernent des liquides à une température ambiante d'environ +18 à +20°C ou des aliments sortant du réfrigérateur à une température de +5 à +7°C.

Disposition et recouvrement

Eviter de réchauffer des quantités importantes, par exemple un gros morceau de viande – elles ont tendance à trop cuire et à se dessécher avant que le centre ne soit chaud. Il vaut mieux réchauffer de petites quantités.

Niveau de puissance et mélange

Certains aliments peuvent être réchauffer à 900 W, alors que d'autres doivent l'être à 600 W, 450 W ou même à 300 W.
Consulter les tableaux pour obtenir des indications. En général, il vaut mieux réchauffer des aliments à plus faible thermostat, s'il s'agit d'un aliment délicat, de grandes quantités ou s'il est probable que l'aliment va chauffer très rapidement (tarte aux fruits secs, par exemple).
Bien remuer ou retourner les aliments au cours du réchauffage pour obtenir un meilleur résultat. Si possible, remuer une nouvelle fois avant de servir.
Faire particulièrement attention lors du réchauffage de liquides ou d'aliments pour bébés. Afin d'éviter toute ébullition pouvant faire passer les liquides par-dessus le récipient et les aliments de brûler, les remuer avant, pendant et après le réchauffage. Les laisser dans le micro-ondes pendant le temps de repos. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique ou un agitateur en verre dans les liquides. Eviter de trop chauffer (et donc d'abîmer) les aliments. Il vaut mieux laisser les aliments cuire pendant un temps insuffisant et les remettre à chauffer ensuite si nécessaire.

Temps de chauffage et de repos

Lorsque vous réchauffez des aliments pour la première fois, il vaut mieux noter le temps nécessaire pour pouvoir vous y référer ensuite.
Toujours vérifier que les aliments réchauffés sont complètement chauds.
Laisser les aliments reposer pendant un bref moment après le réchauffage afin de permettre à la température de bien se répartir. Le temps de repos recommandé est de 2 à 4 minutes, sauf si un autre temps est indiqué dans le tableau.
Faire particulièrement attention lors du réchauffage de liquides ou d'aliments pour bébés.

RECHAUFFER DES LIQUIDES

Toujours laisser les liquides reposer pendant au moins 20 secondes après l'arrêt du four afin de permettre à la température de bien se répartir. Remuer pendant le réchauffage si nécessaire, et TOUJOURS remuer après. Afin d'éviter que le liquide n'entre en ébullition et ne se répande dans le four ou bien qu'il brûle, mettre une cuillère ou un agitateur en verre dans les boissons et remuer avant, pendant et après le réchauffage.

FR

RECHAUFFER DES ALIMENTS POUR BEBES

ALIMENTS POUR BEBES :

Placer les aliments dans un plat creux en céramique. Couvrir avec un couvercle en plastique. Bien remuer après le réchauffage. Laisser reposer pendant 2 à 3 minutes avant de servir. Remuer à nouveau et contrôler la température.
Température de service conseillée : entre 30 et 40°C.

LAIT POUR BEBES :

Verser le lait dans une bouteille en verre stérilisée. Réchauffer sans bouchon. **Ne jamais** chauffer une bouteille avec la tétine car la bouteille pourrait exploser si elle est trop chauffée. Bien agiter avant de laisser reposer et agiter une nouvelle fois avant de servir. Toujours vérifier attentivement la température du lait ou des aliments pour bébés avant de les donner au bébé.
Température de service conseillée : environ 37°C.

REMARQUE:

Les aliments pour bébés doivent toujours être attentivement contrôlés avant d'être servis afin d'éviter toute brûlure. Utiliser les valeurs de puissance et les temps donnés dans le tableau suivant concernant les instructions de réchauffage.

Réchauffer des aliments et du lait pour bébés

Utiliser les niveaux de puissance et les temps indiqués dans ce tableau comme instructions de réchauffage.

Aliment	Portion	Puis-sance	Temps	Temps de repos (min.)	Instructions
Aliments pour bébés (légumes + viande)	190g	600W	30sec.	2-3	Placer dans un plat creux en céramique. Faire cuire avec un couvercle. Remuer après la cuisson. Laisser reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, bien remuer et contrôler attentivement la température.
Bouillie pour bébé (céréales + lait + fruit)	190g	600W	20sec.	2-3	Mettre la bouillie dans une assiette creuse en céramique. Faire cuire avec un couvercle. Remuer après la cuisson. Laisser reposer pendant 2 à 3 minutes. Avant de servir, bien remuer et contrôler attentivement la température.
Lait pour bébé	100ml 200ml	300W	30-40sec. 1min. 10 sec. à 1min. 20sec.	2-3	Remuer ou bien agiter et verser dans une bouteille de verre stérilisée. Placer au centre du plateau tournant. Faire cuire sans couvrir. Bien agiter et laisser reposer pendant au moins 3 minutes. Avant de servir, bien agiter et contrôler attentivement la température.

Guide de cuisson (suite)

FR

Réchauffer des liquides et des aliments

Utiliser les niveaux de puissance et les temps donnés dans ce tableau comme instructions de réchauffage.

Aliment	Portion	Puissance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Boissons (café, thé, eau à la température d'appartement)	150ml (1 cup) 300ml (2 cups) 450ml (3 cups) 600ml (4 cups)	900W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Versez dans une tasse en céramique et la réchauffer sans couvercle. Placer 1 tasse au centre, 2 en face de láutre et 3 ou 4 en cercle. Laisser dans le four à micro-ondes pendant le temps de repos. Bien remuer avant le temps de repos et avant de servir
Soupe (froide)	250 g 500 g	900W	2½-3 4-4½	2-3	Verser la soupe dans une assiette creuse en céramique ou dans un bol creux en céramique. Couvrir avec un couvercle en plastique. Bien remuer après le réchauffage. Remuer de nouveau avant de servir.
Ragoût (froid)	350g	600W	5-6	2-3	Mettre le ragoût dans un plat creux en céramique. Couvrir avec un couvercle en plastique. Remuer régulièrement au cours du réchauffage et une nouvelle fois avant de laisser reposer et de servir.
Pâtes avec sauce (froides)	350g	600W	4½-5½	3	Mettre les pâtes (par ex. spaghetti ou vermicelles aux œufs) dans un plat en céramique plat. Couvrir avec du Scellofrais allant au micro-ondes. Remuer avant de servir.
Pâtes fourrées (froides)	350g	600W	5-6	3	Mettre les pâtes fourrées (par ex. raviolis, tortellini) avec la sauce dans un plat creux en céramique. Couvrir avec un couvercle en plastique. Remuer régulièrement pendant le réchauffage et une nouvelle fois avant de laisser reposer et de servir.
Plats préparés (froids)	350g 450g 550g	600W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Placer les plats comprenant 2 à 3 aliments sur une assiette en céramique. Couvrir avec du Scellofrais allant au micro-ondes.

FR

DÉCONGELER

Les micro-ondes sont un excellent moyen de décongeler les aliments. Ils permettent de décongeler les aliments progressivement en un bref laps de temps. Cette qualité peut se révéler très utile, par exemple en cas d'invités non prévus.

La volaille congelée doit être bien dégelée avant la cuisson. Retirer tout lien en métal et sortir la volaille de son emballage afin de faire évacuer le liquide produit par la décongélation.

Mettre les aliments froids sur un plat sans couvrir. Retourner à moitié, évacuer le liquide et retirer tous les abats dès que possible. Vérifier la cuisson de temps à autre afin de veiller à ce que les aliments ne brûlent pas. Si des parties plus petites ou plus fines de la volaille commencent à cuire, les protéger en les entourant de très fines bandes de papier aluminium au cours de la décongélation.

Si la volaille commence à cuire en surface, arrêter la décongélation et laisser reposer pendant 20 minutes avant de reprendre.
Laisser le poisson, la viande et la volaille reposer afin de compléter la décongélation. Le temps de repos pour une décongélation

Conseil : Les aliments en parts plates se décongèlent mieux et plus rapidement et les petites quantités nécessitent moins de temps. Appliquer ce conseil pour la congélation et la décongélation d'aliments.

Pour décongeler des aliments congelés à une température d'environ –18 à –20°C, suivre les instructions du tableau suivant.
Tous les aliments congelés doivent être décongelés en utilisant le niveau de puissance de décongélation (180 W).

Aliment	Portion	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Viande				
Bœuf haché	500g	13-15	15-30	Placer la viande sur une assiette plate en céramique. Protéger les parties les plus fines avec du papier aluminium. Retourner la viande à la moitié du temps de décongélation !
Tranches de porc	250g	7-8		
Volaille				
Morceaux de poulet	500g (2 pièces)	14-15	15-60	Commencer par placer les morceaux de poulet avec la peau en dessous, pour un poulet entier, le côté du blanc en dessous sur une assiette plate en céramique. Protéger les parties les plus fines comme les ailes et les extrémités d'un poulet entier avec du papier aluminium. Retourner le poulet à la moitié du temps de décongélation !
Poulet entier	1200g	32-34		
Poisson				
Filets de poisson	200g	6-7	10-25	Mettre le poisson congelé au centre d'une assiette plate en céramique. Placer les parties les plus fines sous les parties les plus épaisses. Protéger les extrémités étroites des filets et la queue d'un poisson entier avec du papier aluminium. Retourner à la moitié du temps de décongélation !
	400g	11-13		
Fruits				
Baies	250g	6-7	5-10	Placer les fruits sur un plat en verre rond (d'un large diamètre).
Pain				
Petits pains (d'environ 50 g)	2 pièces 4 pièces	1-1½ 2½-3	5-10	Placer les petits pains en cercle ou le pain à l'horizontale sur de l'essuie-tout au centre du plateau tournant. Retourner à la moitié du temps de décongélation !
Pain grillé/ Sandwich	250g	4½-5		

Guide de cuisson (suite)

GRIL

L'élément de cuisson au gril se trouve sous la paroi supérieure du four. Il fonctionne lorsque la porte du four est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de mieux griller les aliments. Préchauffer le gril pendant 4 minutes pour faire griller les aliments plus rapidement.

Plats à utiliser pour les grillades :

Doivent aller au feu et peuvent comprendre des éléments en métal. Ne pas utiliser de plastique, qui pourrait fondre.

Aliments adaptés pour le gril :

Côtelettes, saucisses, steaks, hamburgers, tranches de bacon et de jambon sec fumé, fines tranches de poisson, sandwiches et tous types de pain grillé avec garniture.

REMARQUE IMPORTANTE :

Lorsque le four est utilisé en mode gril simple, vérifier que l'élément de gril se trouve sous la paroi supérieure en position horizontale et non pas au fond du four en position verticale.

Toujours mettre les aliments sur la grille supérieure, sauf instruction contraire.

MICRO-ONDES + GRIL

Ce mode de cuisson associe la chaleur rayonnante du gril à la vitesse de cuisson du micro-ondes. Il ne fonctionne que lorsque la porte du four est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de bien dorer les aliments. Trois modes de cuisson combinée sont disponibles sur ce modèle :

600 W + Gril, 450 W + Gril et 300 W + Gril.

Plats à utiliser pour la cuisson au micro-ondes + gril

Veuillez employer des plats à travers lesquels les micro-ondes passent. Ils doivent aller au feu. Ne pas utiliser des plats en métal avec les modes combinés. Ne pas utiliser de plats ni d'éléments en plastique car ils pourraient fondre.

Aliments adaptés pour la cuisson micro-ondes + gril :

Sont adaptés pour la cuisson avec ce mode combiné tous les types d'aliments cuits devant être réchauffés et dorés (par ex. les pâtes cuites), ainsi que les aliments requérant un bref temps de cuisson afin de brunir. Ce mode peut également être employé pour les grosses parts d'aliments qui sont meilleures lorsque leur surface est brunie et croustillante (par ex. les morceaux de poulet, les retourner à la moitié de la cuisson). Veuillez consulter le tableau relatif au gril pour de plus amples détails.

REMARQUE IMPORTANTE

Lors de chaque utilisation du mode combiné (micro-ondes + gril), vérifier que l'élément de chauffage du gril se trouve sous la paroi supérieure en position horizontale et non pas au fond du four à la verticale. Placer les aliments sur la grille supérieure, sauf instruction contraire. Dans les autres cas, les placer directement sur le plateau tournant. Veuillez consulter les indications du tableau suivant.

Les aliments doivent être retournés en cours de cuisson s'ils doivent être brunis des deux côtés.

Guide pour faire griller les aliments frais

Préchauffer le gril au moyen de la fonction gril pendant 3 minutes, à moins qu'il ne soit indiqué de ne pas préchauffer le four - voir le tableau.

Utilisez les niveaux de puissance et les temps de ce tableau comme guide pour faire griller.

Aliment	Portion	Puissance	Temps (min.)	Instructions
Burger (cru, congelé)	2 pièces (125 g) 4 pièces (250 g)	450W+Gril	5-6 8-9	Placez les hamburgers en cercle sur la grille du haut. Retournez après 3½ min. (125 g) et après 5 min. (250 g). Mettez les hamburgers dans les petits pains.
Hamburger, cheeseburger etc. (préparés, avec petits pains)	2 pièces (300 g)	600W+Gril sans pré-chauffage!	5-6	Places les burgers congelés côte à côte sur une assiette résistante au feu. Placez l'assiette directement sur le plateau tournant. Attendre 2 à 3 minutes.
Gratin de légumes ou pommes de terre	400 g	450W+Gril	14-16	Mettez le gratin congelés dans un plat rond en verre Pyrex. Placez le plut sur la grille du haut. Attendre 2 à 3 minutes après la cuisson.
Poisson au gratin	400 g	450W+Gril	20-22	Mettez le gratin dans un petit plat rectangulaire en Pyrex. Placez le plat sur la grille du bas. Attendre 2 à 3 minutes après la cuisson.

Guide de cuisson (suite)

Guide pour faire griller les aliments frais

Préchauffer le gril au moyen de la fonction gril pendant 3 minutes.
Utilisez les niveaux de puissance et les temps de ce tableau comme guide pour faire griller.

Aliment frais	Portion	Puis-sance	Temps côté 1 (min)	Temps côté 2 (min.)	Instructions
Tartines	4 pièces (25 g chaq.)	Gril seul	5-6	3-4	Placer les tartines côte à côte sur la grille.
Tomates grillées	400 g (4 pièces)	300W+ Gril	7½-8½	-	Couper les tomates en deux. Mettre un peu de fromage dessus. Disposer dans un plat en verre Pyrex, que vous placez sur la grille du haut Attendre 2 à 3 minutes.
Toast avec tomates et fromage	4 pièces (300 g)	300W+ Gril	5½-6½	-	Faire d'abord griller les toasts. Puis les disposer avec la préparation sur la grille en plaçant 2 toasts à l'opposé. Attendre 2 à 3 minutes
Toast Hawaii (pample-mousse, jambon, fromage en tranches)	4 pièces (500 g)	450W+ Gril	6½-7½	-	Faire d'abord griller les toasts. Puis les disposer avec la préparation sur la grille du haut en plaçant 2 toasts à l'opposé. Attendre 2 à 3 minutes.
Pommes de terre	2x 200 g 2x 400 g	600W+ Grill	5-6 8½-9½	3-4 5-6	Coupez les pommes de terre en deux. Placez 2 pommes de terre l'une en face de l'autre et 4 en cercle sur la grille du haut. Attendre 3 à 5 minutes après la cuisson.
Gratin de légumes ou pommes de terre (refroidi)	800 g	600W+ Gril	16-17	-	Placer le gratin grais dans un petit plat en Pyrex sur la grille du haut. Après cuisson attendre 2 à 3 minutes.
Lasagne (frroide)	800 g	600W+ Grill	17-18	-	Placez la lasagne fraîchement préparée dans un grand plat approprié en Pyrex. Placer le plat sur la grille du bas. Attendre 2 à 3 minutes après la cuisson.
Pommes	4 pommes (env. 800g)	300W+ Gril	13-15	-	Épépiner les pommes et les remplir de raisins secs et confiture. Parsemer d'amandes effilées. Placer les pommes sur un plat en verre Pyrex sur la grille du bas.
Morceaux de poulet	500 g (2 pièces) 800 g (4 pièces)	300W+ Gril	10-11 12-13	9-10 11-12	Enduire les morceaux d'huile et d'épices. Les placer en cercle sur la grille du haut. Après cuisson, laisser reposer 2 à 3 minutes.
Côtelettes d'agneau (à point)	500 g (4-5 pièces)	Gril seul	12-14	10-12	Enduire les côtelettes d'huile et d'épices. Les disposer en cercle sur la grille du haut. Après cuisson, laisser reposer 2 à 3 minutes.
Grillades	650 g (4 pièces)	MO + Gril	300W+ Gril 13-14	Gril seul 9-10	Enduire les grillades d'huile et d'épices. Les disposer en cercle sur la grille du haut. Laisser reposer 2 à 3 minutes après avoir fait griller.
Poisson rôti	650 g (2 pièces)	300W+ Gril	10-11	9-10	Enduire la peau d'un poisson entier d'huile et d'épices. Placer deux poissons côte à côte (tête-queue) sur la grille du haut Après cuisson, laisser reposer 2 à 3 minutes.

Guide de cuisson (suite)

CONVECTION

La cuisson par convection est le mode de cuisson traditionnel et bien connu employé dans les fours traditionnels à air chaud.
L'élément chauffant et le ventilateur sont situés à l'arrière de la cavité, afin que l'air chaud circule.

Ustensiles pour la cuisson par convection :
Tous les récipients habituels pour la cuisson au four, moules à patisserie et papiers cuisson – tout ce que vous utilisez habituellement dans un four à convection traditionnel peut être utilisé.

Aliments convenant à la cuisson par convection :
Tous les biscuits, petits pains, tartes et gâteaux peuvent être cuisinés de cette manière, ainsi que les gâteaux aux fruits, les choux et les soufflés.

MICRO-ONDES + CONVECTION

Ce mode combine l'énergie des micro-ondes à l'air chaud ce qui réduit le temps de cuisson tout en donnant aux aliments un aspect doré et une surface croustillante.
La cuisson par convection est la méthode de cuisson traditionnelle et bien connue employée dans les fours traditionnels à circulation d'air chaud employant un ventilateur situé à l'arrière de la cavité du four.

Ustensiles pour la cuisson par micro-ondes + convection:
Ils doivent à la fois pouvoir laisser passer les micro-ondes et être adaptés au four traditionnel (comme les plats en verre à feu, en terre ou en porcelaine sans décoration métallique); similaires aux récipeints décrits dans la cuisson MO + Gril.

Aliments convenant à la cuisson par micro-ondes + convection :
Toutes les sortes de viandes et de volailles, ainsi que les plats en cocotte et les gratins, les gâteaux consistants ou légers aux fruits, les tartes et les crumbles, les légumes grillés, les pains de toutes sortes.

<u>Guide de la cuisson par convection pour les aliments frais, tels que tartes/ quiches, pizzas et viande</u>

Préchauffer la convection à la température désirée au moyen de la fonction préchauffage.
Utiliser les niveaux de puissance et les temps indiqués dans ce tableau comme instructions de cuisson.

Aliment frais	Portion	Puis-sance	Temps côté 1 (min)	Temps côté 2 (min.)	Instructions
TARTE/ QUICHE Tarte/Quiche (déjà cuisinée et découpée en parts)	200 g 400 g	300 W + 180°C	6-7 10-11	-	Placez la part de tarte ou de quiche sur du papier cuisson, sur la grille du haut. Attendre 2 à 3 minutes.
PIZZA Pizza froide (déjà cuisinée	300-400g	600 W + 220°C	6-7	-	Placer la pizza sur la grille du haut. Après la cuisson attendre 2 à 3 minutes.
VIANDE Rôti de bœuf ou d'agneau (à point)	1200-1300g	1.:600W + 160°C 2.:600W + Grill	20-22	13-15	Enduisez entièrement d'huile le rôti et ajoutez du sel, du poivre et du paprika. Placez-la sur la grille du bas, le côté gras en dessous. Après cuisson et pendant le temps de repos, enveloppez la viande dans une feuille de papier d'aluminium. Attendre 10 à 15 minutes.
Poulet rôti	900g 1300 g	450 W + 250°C	14-16 18-20	12-14 14-16	Enduisez entièrement d'huile le rôti et ajoutez du sel, du poivre et des épices. Placez-la sur la grille du bas, le côté gras en dessous. Après cuisson et pendant le temps de repos, enveloppez la viande dans une feuille de papier d'aluminium. Attendre 10 à 15 minutes.

Guide de cuisson (suite)

Guide de la cuisson par convection pour les aliments frais, tels que baguettes, pains et gâteaux

Préchauffer la convection à la température désirée au moyen de la fonction préchauffage, à moins qu'il ne soit indiqué de ne pas préchauffer le four - voir le tableau.

Utiliser les niveaux de puissance et les temps indiqués dans ce tableau comme instructions de cuisson.

Aliment	Portion	Puissance	Temps (min.)	Instructions
PETITS PAINS				
Petits pains (précuits)	4-6 pc (env. 50 g chaque)	Convection seule 180°C	3-4	Placez les petits pains en cercle sur la grille du bas. Utiliser des gants pour enlever les petits pains ! Attendre 2 à 3 minutes.
Petits pains (précuits)	4-6 pc (env. 50 g chaque)	100 W + 200°C	7-8	Placez les petits pains en cercle sur la grille du bas. Utiliser des gants pour enlever les petits pains ! Attendre 2 à 3 minutes.
Petits pains (de la pâte levure froide)	200 g (4 pièces) 400 g (8 pièces)	180 W + 220°C	10-11 15-16	Arrangez les petits pains sur du papier cuisson en cercle sur la grille du haut. Utiliser des gants pour enlever les petits pains ! Attendre 2 à 3 minutes.
PAINS				
Baguette à l'ail (congelée, précuite)	200 g (1pc)	180 W + 220°C	7-8	Placer la baguette congelée sur du papier cuisson sur la grille du haut. Utiliser des gants pour enlever la baguette ! Attendre 2 à 3 minutes après la cuisson.
Pain blanc Pain de froment (pâte levure fraîchement préparée)	750g	180 W + 220°C sans pré-chauffage !	21-23	Placez la pâte fraîchement préparée dans un moule à patisserie rectangulaire en métallique (25 cm de long). Encocher dans le sens de la longueur. Placer le pain sur la grille du bas. Attendre 5 à 10 minutes après la cuisson.
Pain bis Pain de seigle (pâte levure fraîchement préparée)	750g	180 W + 220°C sans pré-chauffage !	28-30	Placez la pâte fraîchement préparée dans un moule à patisserie rectangulaire en métallique (25 cm de long). Encocher dans le sens de la longueur. Placer le pain sur la grille du bas. Attendre 5 à 10 minutes après la cuisson.

Guide de cuisson (suite)

Aliment	Portion	Puissance	Temps (min.)	Instructions
GÂTEAU				
Gâteau marbré (gâteau au beurre)	500g	180 W + 220°C	19-21	Placez la pâte à gâteau fraîchement préparée dans un moule à patisserie rond et métallique (18 cm de diamètre). Posez-le sur la grille du bas. Mettez des gants de cuisine pour les saisir ! Attendre 5 à 10 minutes
Gâteau hollandais (gâteau au beurre)	800g	180 W + 220°C	22-23	Placez la pâte fraîchement préparée dans un moule à patisserie rectangulaire en verre (28 cm de long). Placer le gâteau sur la grille du bas. Attendre 5 à 10 minutes.
Gâteau de Savoie	250g	220°C + 180 W	11-13	Mettre la pâte fraîche dans un petit récipient rond en verre pyrex (Ø 18 cm). Placer le gâteau sur la grille du bas. Attendre 5 à 10 minutes.
Tarte aux fruits	400g	220°C + 180 W	17-18	Utilisez un plat rond et bas en verre Pyrex (Ø 25 cm). Courvrir avec du papier cuisson et remplir la pâte fraîchement préparée dans le plat. Placer le gâteau sur la grille du bas. Après le temps de repos de 20 à 30 minutes, garnir la tarte de fruits et de glace.
Vol-au-vent, farcie (pâte feuilletée)	250 g (5 pcs)	100 W + 200°C	11-12	Placez les vol-au-vent sur du papier cuisson dans un cercle sur la grille du bas sans rien mettre au centre. Utiliser des gants pour enlever les vol-au-vent ! Attendre 2 à 3 minutes.
Muffins	400 g (6 pcs)	180 W + 200°C	14-16	Remplir de façon égale un plat à muffin en métallique. Posez-le sur la grille du bas. Utiliser des gants pour enlever les muffins !! Attendre 5 minutes.
Brownies	650g	180 W + 200°C	20-22	Placez la pâte fraîchement préparée dans un moule à patisserie rectangulaire en verre Pyrex. Posez-le sur la grille du bas. Utiliser des gants pour enlever les brouwnies ! Attendre 5 à 10 minutes.

Guide de cuisson (suite)

Guide de la cuisson par convection pour les aliments surgelés, tels que baguettes, pains et gâteaux

Préchauffer la convection à la température désirée au moyen de la fonction préchauffage, à moins qu'il ne soit indiqué de ne pas préchauffer le four - voir le tableau.

Utiliser les niveaux de puissance et les temps indiqués dans ce tableau comme instructions de cuisson.

Aliment	Portion	Puissance	Temps (min.)	Instructions
Petits pains (précuits)	6 pièces (environ . 50 g chaque)	180 W + 200°C	6-7	Placer les petits pains en cercle sur la grille du bas. Attendre 2 à 5 minutes.
Petits pains (précuits)	6 pièces (environ 50 g chaque)	180 W + 200°C	6½-7½	Placer les petits pains en cercle sur la grille du bas. Attendre 2 à 5 minutes.
Croissants (précuits)	4 pièces (environ 50 g chaque)	180 W + 200°C	4-5	Placer les croissants en cercle sur la grille du haut. Attendre 2 à 5 minutes après la cuisson.
Baguettes / Baguettes à l'ail (précuites)	200-250 g (1 pièce)	180 W + 200°C	9-10	Placer la baguette surgelée sur du papier cuisson sur la grille du bas. Après la cuisson attendre 2 à 5 minutes.
Baguettes avec garniture (par exemple tomates, fromage, jambon, etc.)	250 g (2 pièces)	450 W + 220°C	6-7	Placer les baguettes surgelées côte à côte sur la grille du bas. Après la cuisson attendre 2 à 5 minutes.
Cake (précuit avec farce de fruits)	400-500 g	180 W + 180°C sans pré-chauff-age !	8-10	Placer le cake sur du papier cuisson. Placer un petit cake sur la grille du bas et un cake plus grand sur la grille du haut. Attendre 15 à 30 minutes après la cuisson. Suggestion: Laisser le cake dans le four pendant le temps de repos et le servir chaud.
Pâtes feuilletées (Pâte crue farcie)	250 g (5-6 pièces)	180 W + 220°C	10-11	Placer les pâtes feuilletées sur du papier cuisson sur sur la grille du bas. Après la cuisson attendre 2 à 3 minutes.

Guide de convection pour les pizzas, pâtes, pépites et frites

Préchauffer la convection à la température désirée au moyen de la fonction préchauffage, à moins qu'il ne soit indiqué de ne pas préchauffer le four - voir le tableau.

Utiliser les niveaux de puissance et les temps indiqués dans ce tableau comme instructions de cuisson.

Aliment	Portion	Puissance	Temps (min.)	Instructions
Pizza (précuite)	300-400 g	600 W + 250°C	12-14	Placer une pizza sur la grille du bas. Attendre 2 à 3 minutes après la cuisson.
2 baguettes avec garniture (précuites)	2 x 125 g	300 W + 220°C	10-12	Placer deux baguettes sur la grille du haut. Attendre 2 à 3 minutes après la cuisson.
Lasagne Cannelloni	400 g	450 W + 200°C	20-22	Mettre les pâtes dans un plat approprié en verre Pyrex ou laissez-les dans l'emballage original (à condition que cet emballage soit résistant aux micro-ondes et aux températures du four). Placez le plat sur la grille du bas. Attendre 2 à 3 minutes après la cuisson.
Gratin (macaroni, tortellini)	400 g	450 W + 200°C	18-20	Mettre les pâtes dans un plat approprié en verre Pyrex ou laissez-les dans l'emballage original (à condition que cet emballage soit résistant aux micro-ondes et aux températures du four). Placez le gratin surgelé sur la grille du bas. Attendre 2 à 3 minutes après la cuisson.
Croquettes (de pommes de terre)	500 g	180 W + 250°C	16-18	Répartir les croquettes sur la la grille du bas. Attendre 2 à 3 minutes après la cuisson.

Guide de cuisson (suite)

CONSEILS SPECIFIQUES

FAIRE FONDRE DU BEURRE
Mettre 50 g de beurre dans un petit plat en verre creux. Couvrir avec un couvercle de plastique. Faire chauffer pendant 30 à 40 secondes à 900 W, jusqu'à ce que le beurre soit fondu.

FAIRE FONDRE DU CHOCOLAT
Mettre 100 g de chocolat dans un petit plat en verre creux. Faire chauffer pendant 3 à 5 minutes à 450 W jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Remuer une ou deux fois pendant que le chocolat fond. Sortir le plat en mettant les gants spécial four !

FAIRE FONDRE DU MIEL CRISTALLISE
Mettre 20 g de miel cristallisé dans un petit plat en verre creux. Faire chauffer 20 à 30 secondes à 300 W jusqu'à ce que le miel soit fondu.

FAIRE FONDRE DE LA GELATINE
Laisser tremper les feuilles de gélatine sèches (10 g) dans l'eau froide pendant 5 minutes. Mettre les feuilles de gélatine dans un petit bol de pyrex. Faire chauffer pendant 1 minute à 300 W. Remuer une fois la gélatine fondue.

FAIRE CUIRE DU GLACAGE (POUR LES GÂTEAUX)
Mélanger la préparation pour glaçage (environ 14 g) avec 40 g de sucre et 250 ml d'eau froide. Faire cuire sans couvercle dans un bol en pyrex pendant 3 ½ - 4 ½ minutes à 900 W, jusqu'à ce que le glaçage soit transparent. Remuer à deux reprises pendant la cuisson.

FAIRE DE LA CONFITURE
Mettre 600 g de fruits (par exemples des baies mélangées) dans un bol de pyrex de taille adaptée et couvrir. Ajouter 300 g de sucre à confiture et bien mélanger. Faire cuire avec un couvercle pendant 10 à 12 minuteses à 900 W.
Remuer plusieurs fois au cours de la cuisson. Verser directement dans de petits pots à confiture et fermer. Laisser reposer à l'envers pendant 5 minutes.

FAIRE CUIRE DU PUDDING
Mélanger de la préparation pour pudding avec du lait (500 ml) et du sucre en suivant les instructions et en mélangeant bien. Employer un bol de pyrex de taille adaptée avec un couvercle. Faire cuire avec le couvercle pendant 6 ½ - 7 ½ minutes à 900 W.
Bien remuer plusieurs fois en cours de cuisson.

FAIRE BRUNIR DES AMANDES EFFILEES
Répartir de façon égale 30 g d'amandes effilées sur une assiette en céramique de taille moyenne. Remuer plusieurs fois en cours de brunissage programmé pendant 3 ½ - 4 ½ minutes à 600 W.
Laisser reposer pendant 2 à 3 minutes dans le four. Utiliser des gants pour sortir le plat !

Nettoyage de votre four à micro-ondes

FR

Les parties suivantes de votre four à micro-ondes doivent être nettoyées régulièrement afin d'éviter que des particules de graisse ou d'aliments ne s'accumulent :

- ***Surfaces intérieures et extérieures***
- ***Porte et système de fermeture***
- ***Plateau et anneau tournants***

☞ TOUJOURS veiller à ce que la porte et son système de fermeture soient propres et ferment correctement.

1. Nettoyer les surfaces extérieures avec une éponge douce imbibée d'eau chaude savonneuse, rincer puis sécher.
2. Enlever les éclaboussures et les taches des surfaces intérieures et de l'anneau. Rincer et sécher.
3. Pour enlever les particules d'aliments durcies et supprimer les odeurs, placer une tasse d'eau additionnée de jus de citron sur le plateau tournant et faites chauffer pendant dix minutes à la puissance maximum.
4. Laver le plateau-tournant (résistant au lave-vaisselle) lorsque c'est nécessaire.

✉ **NE PAS** faire couler d'eau dans les évents. NE JAMAIS utiliser de produits abrasifs ni de solvants chimiques. Faire très attention au nettoyage du système de fermeture et veiller à ce qu'aucune particules :
- ne s'y accumule
- empêche la porte de se fermer correctement

FR

Rangement et réparation de votre four à micro-ondes

Voici quelques simples précautions d'usage à appliquer lors du rangement ou de la réparation de votre four à micro-ondes.

Le four ne doit pas être utilisé si la porte ou les joints de porte sont endommagés :

- ***Charnière cassée***
- ***Joints abîmés***
- ***Corps du four déformé ou bombé***

Seul un technicien de service spécialisé dans les micro-ondes doit effectuer les réparations

☛ **NE JAMAIS** démonter le corps du four. Si le four est en panne et doit être réparé ou si vous avez un doute concernant son état de fonctionnement :
- Débranchez-le de la prise murale
- Contactez votre centre de service après-vente le plus proche

✉ Si vous souhaitez ranger votre four sans l'utiliser pendant un certain temps, rangez-le dans un endroit sec et exempt de poussière.
- Raison : La poussière et l'humidité peuvent avoir un effet défavorable sur les parties ouvrières du four.

Caractéristiques techniques

SAMSUNG s'efforce d'améliorer ses produits en permanence. Les spécifications de conception et les instructions destinées à l'utilisateur sont donc soumises à modifications sans avertissement.

Alimentation	230V ~ 50 Hz CA
Consommation	
Puissance maximum	3100 W
Micro-ondes	1400 W
Gril (élément chauffage)	1300 W
Convection (élément chauffage)	1700 W
Puissance de sortie	100 W / 900 W - 6 niveaux (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Dimensions (L X H X P)	
Extérieur	625 x 575 x 390 mm
Four/intérieur	369 x 391.7 x 252 mm
Capacité du four	37 litres
Poids	
Transport	env. 28 kg
Net	env. 26 kg

SAMSUNG ELECTRONICS